Four encastrable

Manuel d’installation et d’utilisation

NV73J7740RS



Table des matières

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Précautions importantes relatives à la sécurité

⚠ **AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

La méthode de fixation ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Consignes de sécurité

les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé de fonctions de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, en briser le verre.

L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

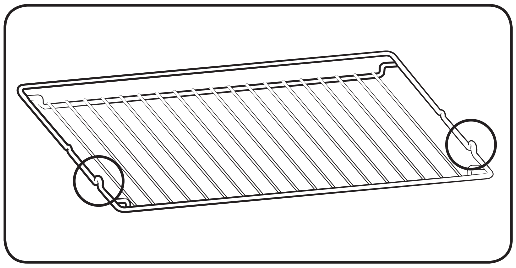
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l’utilisation du four, les surfaces externes peuvent devenir très chaudes.

Lors de l’utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l’appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L’appareil n’est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d’alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l’appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d’alimentation secteur au moyen d’un disjoncteur ou d’un fusible homologué. N’utilisez jamais d’adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l’appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l’appareil est équipé d’une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d’alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Consignes de sécurité

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

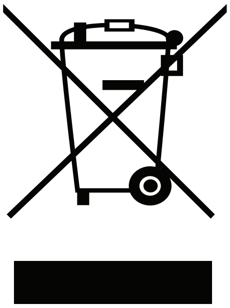
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

AVERTISSEMENT : ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Fonction d'économie d'énergie automatique

- Si l'utilisateur n'effectue aucune saisie pendant un certain temps lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, il cesse de fonctionner et passe en état de veille.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

Installation

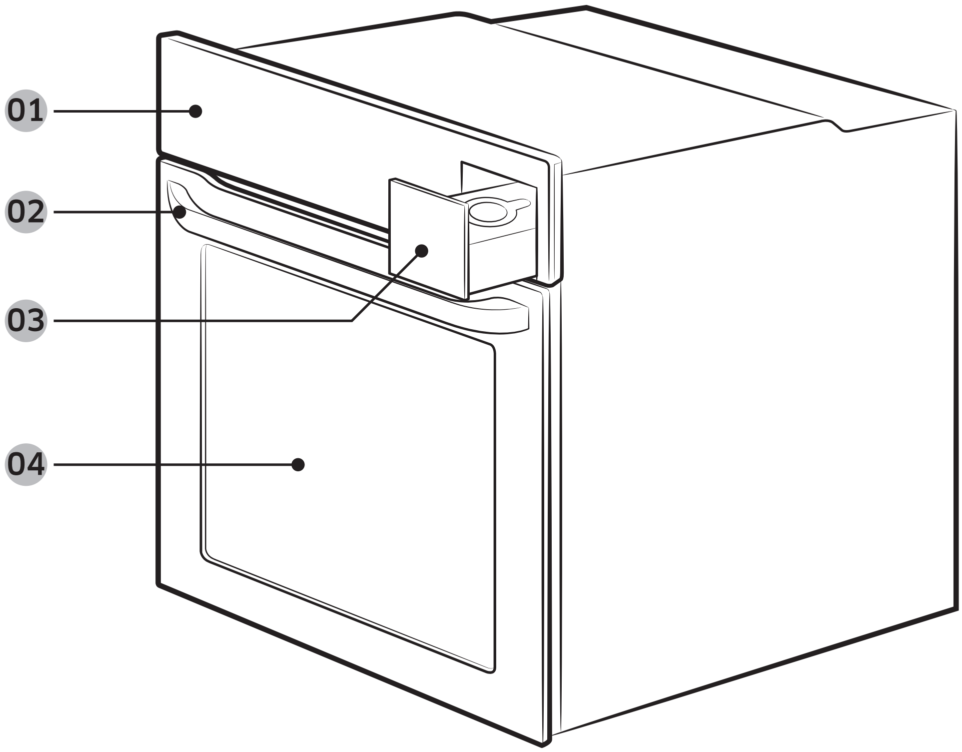
⚠ AVERTISSEMENT

Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur local.

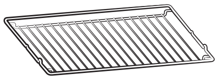
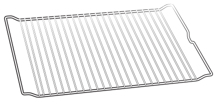
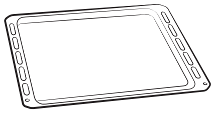
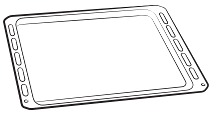
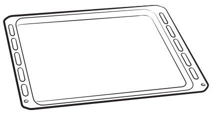
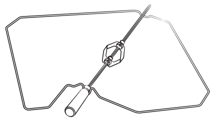
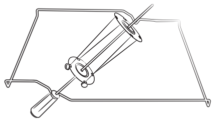
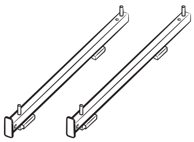
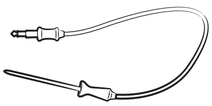
Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Tiroir d'eau
04 Porte

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.

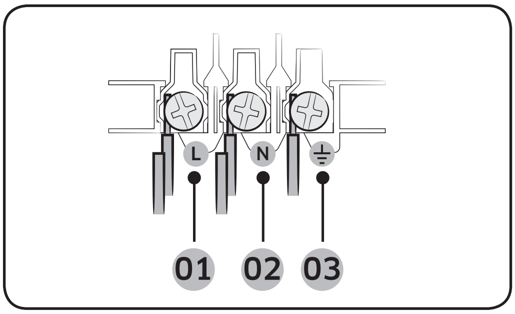
		
Grille métallique	Grille métallique pour plateau *	Plaque à pâtisserie *
		
Plateau universel *	Plateau très profond *	Tournebroche *
		
Tournebroche et brochette *	Rail télescopique *	Sonde thermique *

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Installation

Branchement électrique



01 MARRON ou NOIR
02 BLEU ou BLANC
03 JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées.
Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5~2,5 mm² mini.

Courant nominal (A)	Section minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Vérifiez les spécifications de puissance indiquées sur l'étiquette collée sur le four.
Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier.
Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.
La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres. Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé.
Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

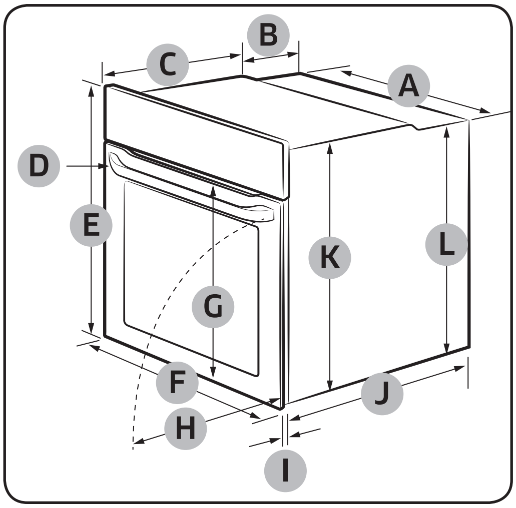
⚠ AVERTISSEMENT

Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Montage dans un meuble

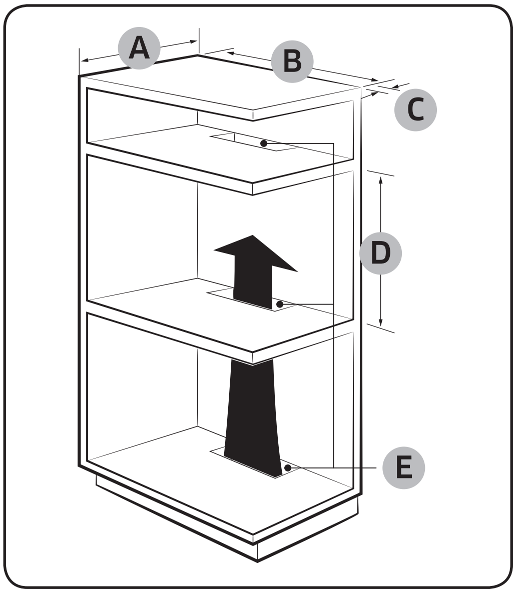
Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces plastiques et des parties adhésives résistant à une température de 90 °C et le bois adjacent doit supporter 75 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable de dommages occasionnés au meuble dus à l'émission de chaleur par le four.
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	**G**	506 maximum
B	175	**H**	494 maximum
C	370	**I**	21
D	50 maximum	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



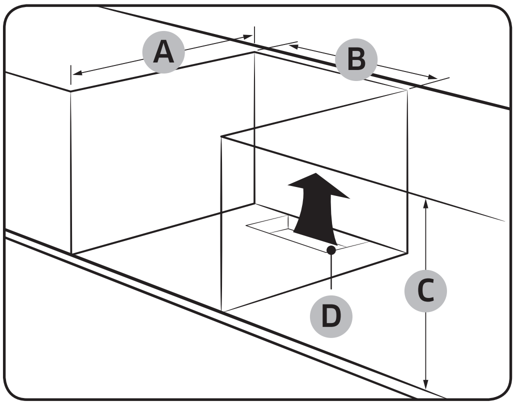
Meuble encastré (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	60 minimum
D	590 minimum - 600 maximum
E	460 minimum x 50 minimum

REMARQUE

L'élément encastré doit être équipé d'orifices d'aération (E) afin de permettre à la chaleur et à l'air de circuler.

Installation



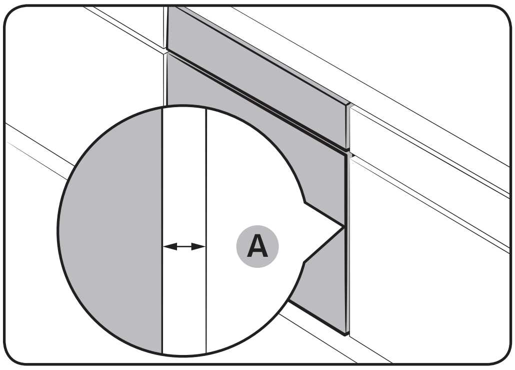
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	560 minimum
C	600 minimum
D	460 minimum x 50 minimum

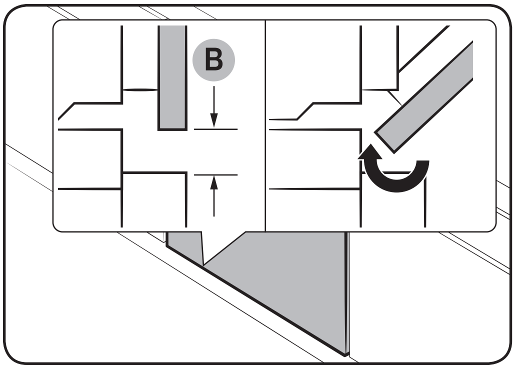
REMARQUE

L'élément encastré doit être équipé d'orifices d'aération (D) afin de permettre à la chaleur et à l'air de circuler.

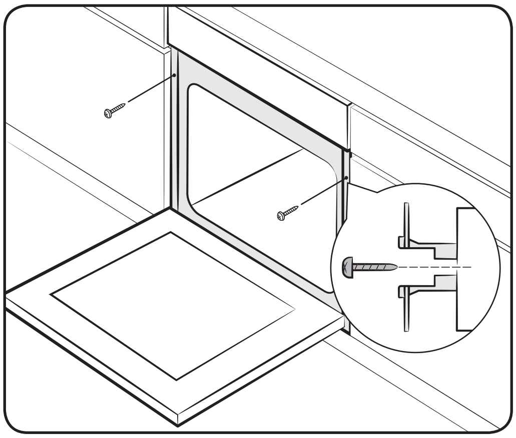
Montage du four



Assurez-vous de laisser un interstice **(A)** d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.



Ménagez un espace d'au moins 3 mm **(B)** de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirez le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

AVERTISSEMENT

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

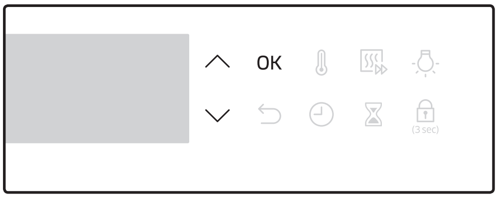
REMARQUE

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

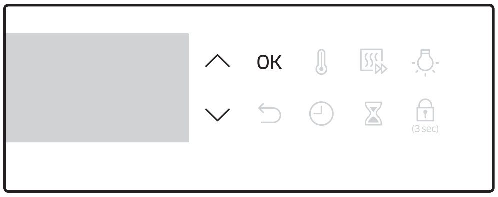
Avant de commencer

Paramétrage initial

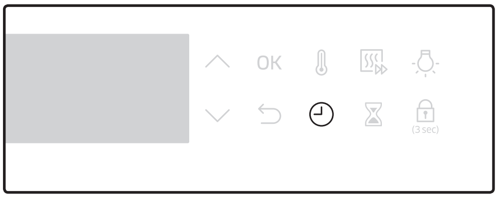
Lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois, l'heure par défaut « 12:00 » s'affiche à l'écran où l'élément Heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.



1. Utilisez les touches fléchées pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.



2. Utilisez les touches fléchées pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.



Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez enfoncé le bouton ◷ pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

Odeur du four neuf

Avant d’utiliser le four pour la première fois, nettoyez l’intérieur du four pour retirer l’odeur du four neuf.

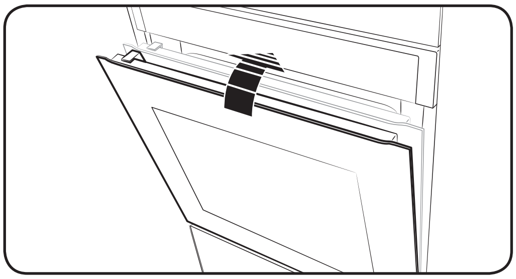
1. Retirez tous les accessoires de l’intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Cuisson par convection à 200 °C ou Cuisson traditionnelle à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l’éclairage du four s’allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d’éviter les blessures ainsi que les pertes d’énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continue de fonctionner normalement car il ne s’agit pas d’une défaillance du système.

Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)

Le four encastrable Samsung se caractérise par une fermeture en douceur de la porte, qui se ferme doucement, en sécurité et en silence.
Lorsque vous fermez la porte, les charnières spécialement conçues saisissent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s’agit d’un toucher parfait pour plus de confort, permettant à la porte d’être fermée en silence et doucement. (Cette caractéristique est disponible selon le modèle du four.)

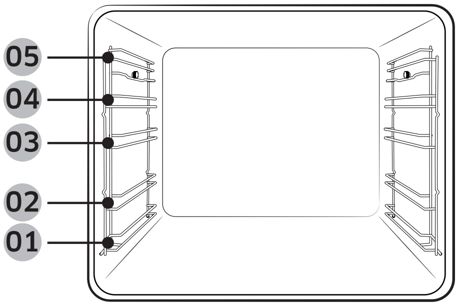


La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés, puis se ferme complètement après environ 5 secondes.

Avant de commencer

Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.



01 Niveau 1
02 Niveau 2
03 Niveau 3
04 Niveau 4
05 Niveau 5

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

Grille métallique	La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant.
Grille métallique pour plateau *	Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.
Plaque à pâtisserie *	La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau universel *	Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Plateau très profond *	Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant.
Tournebroche *	Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez seulement le tournebroche en mode Unique au niveau 4 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson.

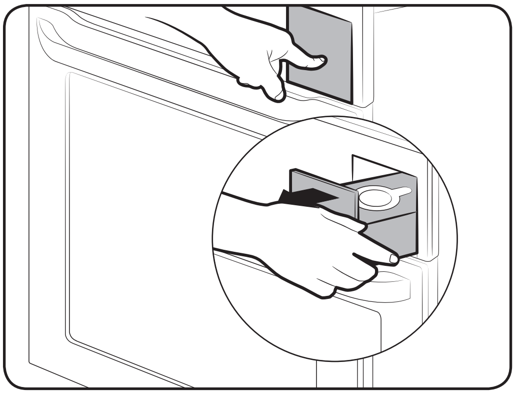
Tournebroche et brochette *	Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg. **1.** Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche. **2.** Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande. **3.** Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée). **4.** Dévissez la poignée avant la cuisson. **5.** Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **1.** Étirez la plaque des rails hors du four. **2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. **3.** Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.

REMARQUE

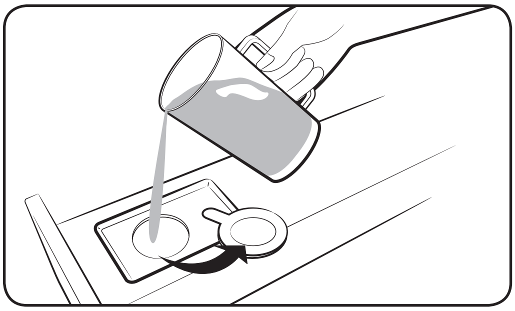
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Tiroir d’eau

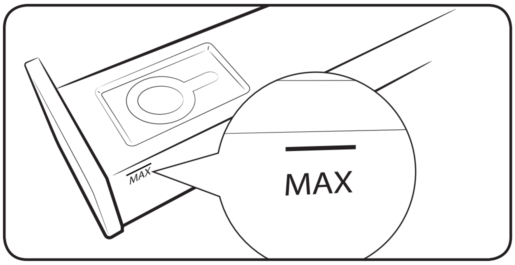
Le tiroir à eau est utilisé avec les fonctions Vapour (Vapeur). Remplissez-le d’eau avant de procéder à la cuisson vapeur.



1. Positionnez le tiroir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le tiroir vers l'intérieur pour l'ouvrir et le retirer.

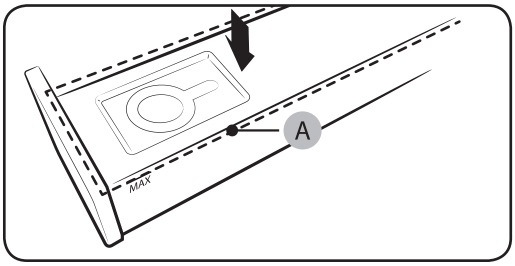


2. Ouvrez le couvercle du tiroir et remplissez le tiroir de 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le couvercle et réinsérez le tiroir.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maxi.



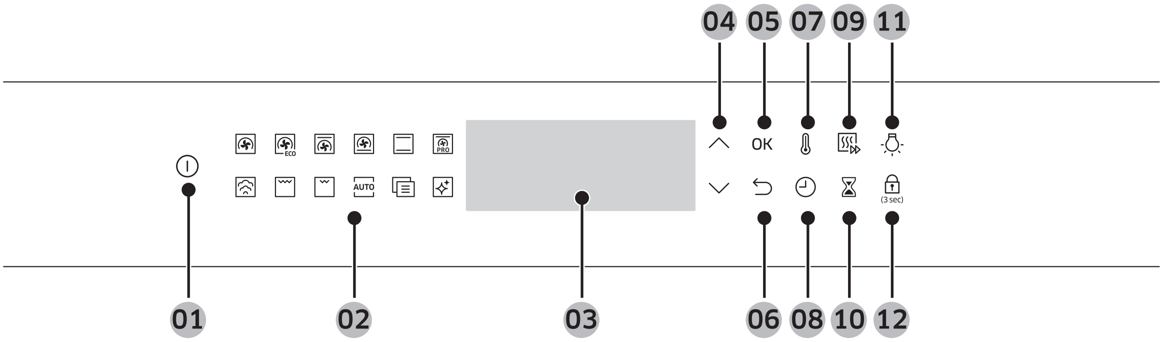
REMARQUE

Assurez-vous que le boîtier supérieur (A) ou le tiroir à eau est fermé avant d’utiliser le four.

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer le four. Pour l'éteindre, maintenez appuyé durant 1 seconde.
02 Tableau des fonctions	Permet de sélectionner une fonction ou un mode de cuisson souhaité(e).
03 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant les modes ou les paramètres sélectionnés.
04 Haut / Bas	Permet de régler la valeur de réglage de votre sélection.
05 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
06 Précédent	Permet d'annuler les paramètres actuels et de revenir à l'écran principal.
07 Température	Permet de régler la température.
08 Temps de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
09 Préchauffage rapide	Le préchauffage rapide chauffe rapidement le four à la température souhaitée. • Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver l'option Fast Preheat (Préchauffage rapide). • Désactivée pour les températures réglées en-dessous de 100 °C. • Le préchauffage rapide est disponible uniquement avec certains modes de cuisson et certaines plages de températures.
10 Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
11 Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four démarre. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie.
12 Sécurité enfants	Pour éviter tout risque d'accident, la fonction Child lock (Sécurité enfants) permet de verrouiller toutes les commandes, à l'exception du bouton Puissance. Maintenez appuyé durant 3 secondes pour activer, ou maintenez appuyé durant 3 secondes à nouveau pour désactiver le verrouillage du tableau de commande.

Opérations

REMARQUE

Si vous portez des gants en plastique ou des maniques, la saisie sur l'affichage peut ne pas se faire correctement.

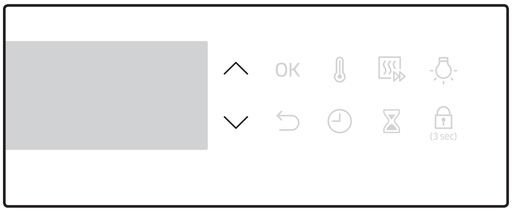
Paramètres communs

Il est fréquent de changer la température par défaut et/ou la durée de cuisson parmi tous les modes de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température et/ou la durée de cuisson pour le mode de cuisson sélectionné.

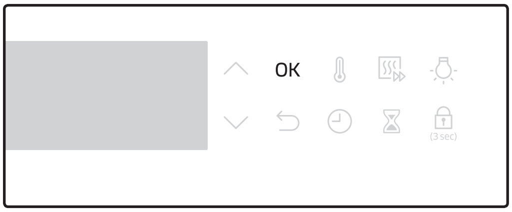
Température



1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson. La température par défaut de chaque sélection apparaît.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température.



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

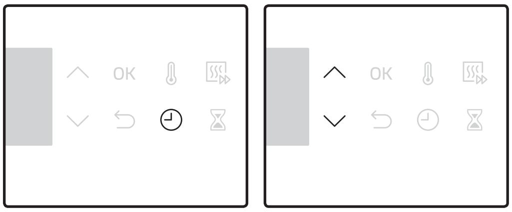
REMARQUE

- Si vous ne procédez à aucun réglage pendant quelques secondes, le four démarre automatiquement la cuisson avec les paramètres par défaut.
- Pour modifier la température réglée, appuyez sur le bouton 🌡 et suivez les étapes ci-dessus.
- La température exacte à l'intérieur du four peut être mesurée à l'aide d'un thermomètre agréé et de la méthode définie par un établissement agréé. Si d'autres thermomètres sont utilisés, cela peut entraîner une erreur de mesure.

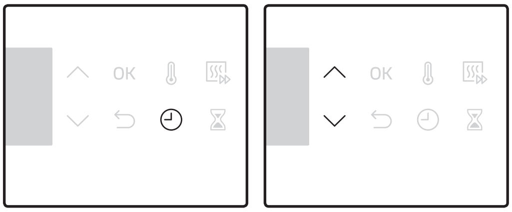
Temps de cuisson



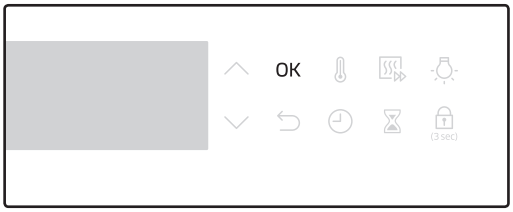
1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.



2. Appuyez sur ⏲, et utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure souhaitée.



3. Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez.
   Appuyez sur ⏲, et utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler un point de fin.
   Reportez-vous à Fin du départ différé pour plus d'informations.



4. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

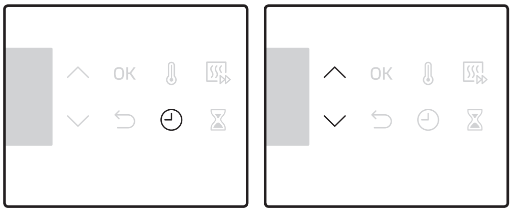
- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier le temps de cuisson réglé, appuyez sur le bouton ⏲ et suivez les étapes ci-dessus.

Opérations

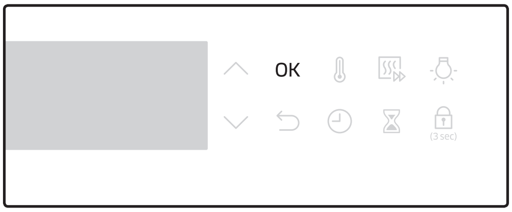
Heure de fin de cuisson



1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.



2. Appuyez deux fois sur le bouton ◷, et utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure de fin souhaitée.



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

Pour modifier l'heure de fin, appuyez deux fois sur le bouton ◷ et suivez les étapes ci-dessus.

Fin du départ différé

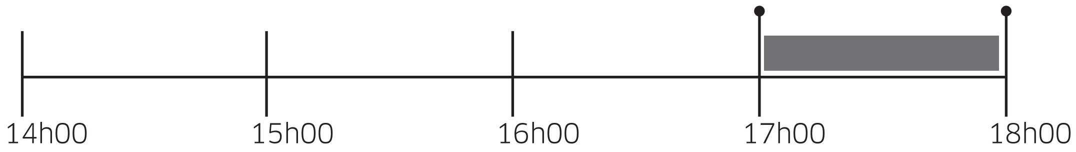
La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.

Cas 1

Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 18h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure Prêt à : sur 18h00. Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine à 18h00 comme vous l'avez spécifié.

Heure actuelle : 14h00	Durée de cuisson réglée : 1 heure	Heure de Fin de départ différé réglée : 18h00

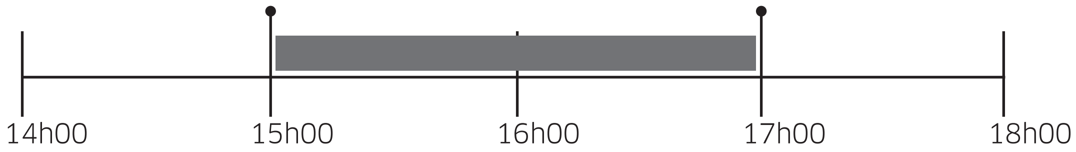
Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.



Cas 2

Heure actuelle : 14h00	Durée de cuisson réglée : 2 heures	Heure de Fin de départ différé réglée : 17h00

Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.



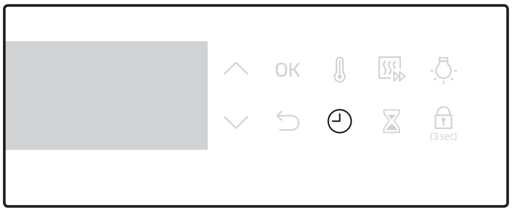
⚠ **ATTENTION**

Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

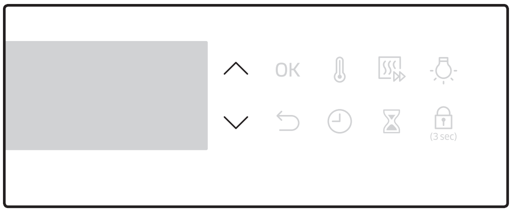
Opérations

Pour effacer la durée de cuisson

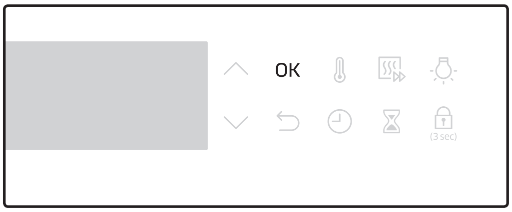
Vous pouvez effacer la durée de cuisson. Cela s’avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur le bouton ◷ pour afficher la durée de cuisson restante.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée de cuisson « 00:00 ». Comme alternative, appuyez simplement sur ↶.



3. Appuyez sur **OK**. Le four continue à cuire aux températures réglées sans information sur la durée.

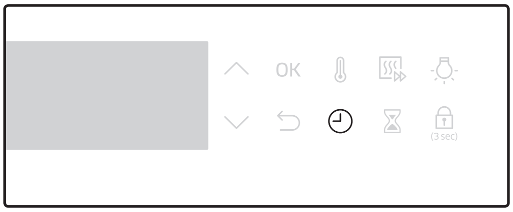
REMARQUE

Si vous avez annulé la durée de cuisson, vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.

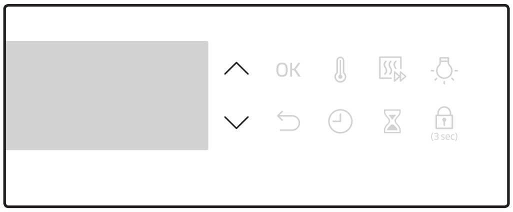
NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_FR.indd 26 2015-05-18 3:26:17

Pour effacer l’heure de fin

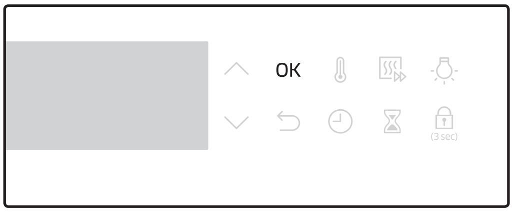
Vous pouvez effacer l’heure de fin. Cela s’avère utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment durant le processus.



1. Lorsque la cuisson est en cours, appuyez deux fois sur le bouton ◴ pour afficher l'heure de fin réglée.



2. Utjlisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Comme alternative, appuyez simplement sur ⮌.

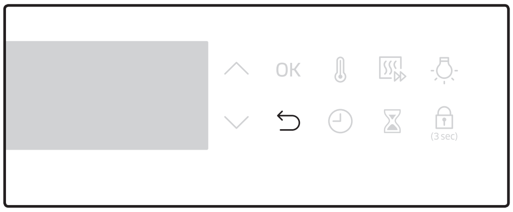


3. Appuyez sur **OK**. Le four continue à cuire aux températures réglées sans information sur la durée.

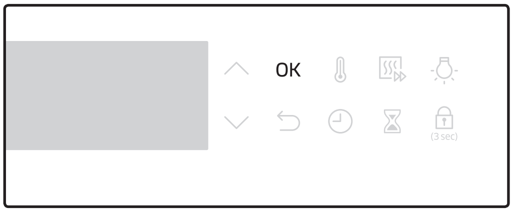
REMARQUE

Si vous avez annulé l'heure de fin, vous devez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.

Pour arrêter la cuisson



1. Pendant la cuisson, appuyez sur ⮌.

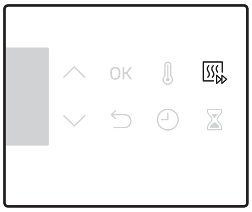


2. Appuyez sur **OK** pour annuler la cuisson.

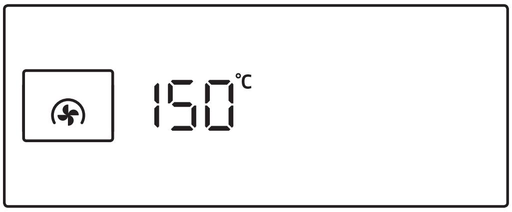
Opérations

Mode de cuisson









1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.
2. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Pour en savoir plus, consultez la section Paramètres communs.
3. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur le bouton , et réglez la température cible. Le voyant correspondant s’affiche à l’écran.
4. Une fois terminé, appuyez sur **OK**.

Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible.
Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore.
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

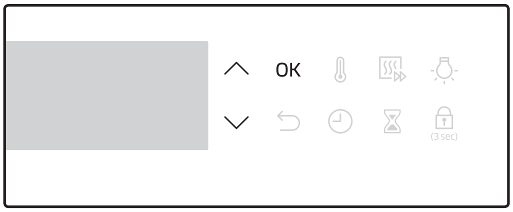
Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.

Cuisson en phase vapeur

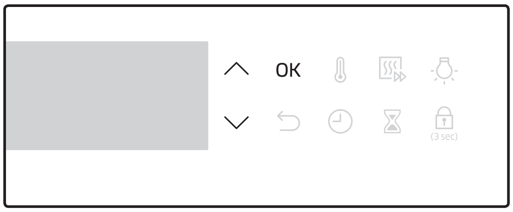
Le four est muni de la fonction de Cuisson en phase vapeur. La fonction de Cuisson en phase vapeur vous permet d'utiliser une large gamme de recettes.



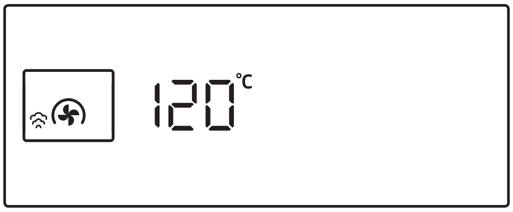
1. Remplissez le tiroir d'eau avec 500 ml d'eau.
2. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur .



3. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner une fonction. Appuyez ensuite sur **OK**.



4. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner un Niveau de vapeur et appuyez sur **OK**.
5. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Pour en savoir plus, consultez la section Paramètres communs.



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température cible.
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.

REMARQUE

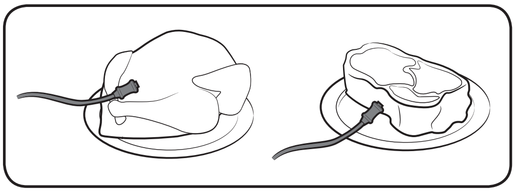
- Lorsque la Vapeur est activée et le tiroir d'eau vient à manquer d'eau, le voyant clignote. Le four continue à fonctionner mais le générateur de vapeur arrête de fonctionner jusqu'à ce que vous remplissiez le tiroir d'eau avec de l'eau.
- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la Cuisson en phase vapeur. Une fois que le four démarre la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction Vapeur est terminée, vous devez vidanger le tiroir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.

Opérations

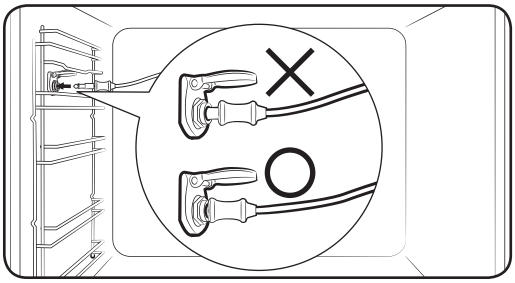
Cuisson avec la sonde thermique

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande en cours de cuisson. Lorsque la température atteint la valeur souhaitée, le four s'arrête et termine la cuisson.

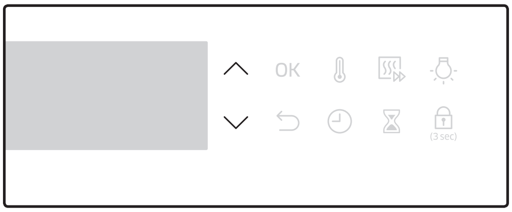
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson si la sonde thermique est insérée.



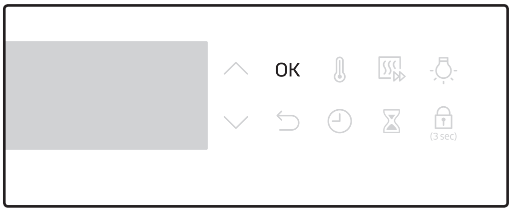
1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson.
2. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



3. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Assurez-vous que vous pouvez visualiser à l'écran le voyant () de la sonde thermique avec la température actuelle du centre de la viande.



4. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température interne de la viande.



5. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.
   Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

AVERTISSEMENT

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

REMARQUE

- Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le voyant du mode actuel clignote. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Modes de cuisson

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Cuisson par convection	30-275	170	O	O
		L'élément chauffant arrière génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage simultanés sur différents niveaux.			
	Cuisson traditionnelle	30-275	200	O	O
		La chaleur est générée à partir des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction doit être utilisée pour la cuisson et le rôtissage standard de la plupart des types de plats.			
	Chaleur par le haut + convection	40-275	190	O	O
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage des aliments avec un dessus croustillant (la viande ou les lasagnes par exemple)			
	Chaleur par le bas + Convection	40-275	190	O	O
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.			
	Grand gril	100-300	240	-	X
		Le grand gril émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).			
	Gril Éco	100-300	240	-	X
		Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.			
PRO	Rôtissage Pro	80-200	160	-	O
		Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois que la viande est saisie, elle cuit à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.			

Mode		Plage de température (℃)	Température suggérée (℃)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
	Convection éco	30-275	170	-	O
		La Convection Éco utilise le système chauffant optimisé pour économiser de l'énergie durant la cuisson. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage. **REMARQUE** Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1			

Fonction Vapeur

Mode		Plage de température (℃)	Température suggérée (℃)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
V 1	Vapeur Air chaud	120-275	170	O	O
		La chaleur générée par le système de chauffe par convection et les ventilateurs est continuellement prise en charge par l'air chaud de la vapeur. Vous pouvez régler l'intensité de la vapeur sur le niveau de votre choix (Faible, Moyenne et Élevée). Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson des pâtisseries à pâte feuilletée, des gâteaux à pâte levée, du pain et des pizzas ; il se prête également très bien au rôtissage de la viande et du poisson.			
V 2	Vapeur Chaleur par le haut + Convection	120-275	170	O	O
		La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et par le système de chauffe par convection est partagée de façon égale dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude prendre en charge les éléments chauffants. Ce mode est particulièrement adapté au rôtissage des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.			
V 3	Vapeur Chaleur par le bas + Convection	120-275	170	O	O
		La chaleur générée par l'élément chauffant inférieur et le système de chauffe par convection est partagée de façon égale dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude prend en charge les éléments chauffants. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson croustillante des aliments comme les pizzas ou les tartes aux pommes.			

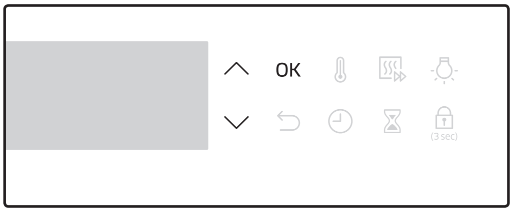
NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_FR.indd 32 2015-05-18 3:26:19

Fonction spéciale

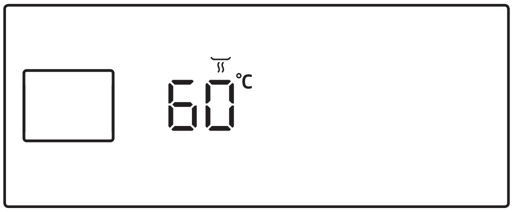
Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires pour accroître votre expérience cuisine.



1. Appuyez sur [icône] sur le panneau des fonctions.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner une fonction et appuyez sur **OK**.
3. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Pour en savoir plus, consultez la section Paramètres communs.



4. Le four démarre la fonction sélectionnée avec les paramètres par défaut ou vos paramètres.

Présentation

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
F 1	Maintien au chaud	40-100	80	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
F 2	Réchauffage d'assiette	30-80	60	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud

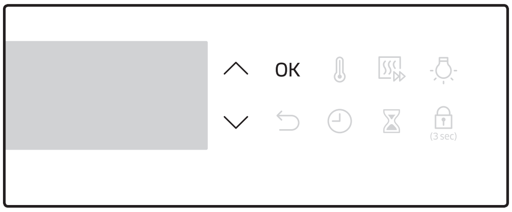
Opérations

Cuisson automatique

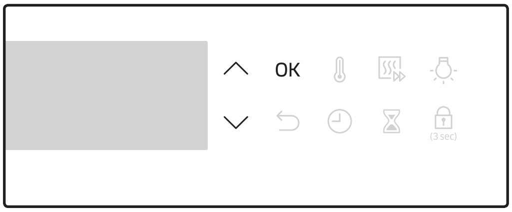
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 40 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme et la quantité sélectionnées.



1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur AUTO.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner un programme et appuyez sur **OK**. La gamme de poids disponible (quantité) vous est décrite.



3. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la quantité, puis appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

Pour obtenir plus d'informations, reportez-vous à la section Programmes de cuisson automatique de ce manuel.

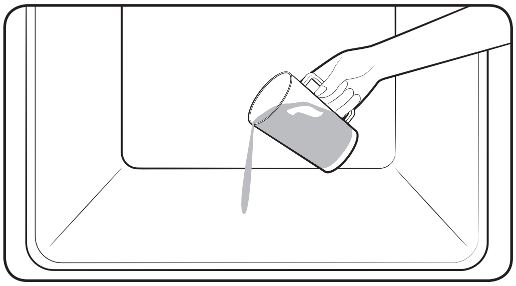
Nettoyage

Deux modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps, car elle vous évite de procéder régulièrement à un nettoyage manuel.

Fonction		Consignes
C 1	Nettoyage à la vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Détartrage	Nettoyez à l'intérieur du générateur de vapeur afin d'éviter d'affecter la qualité et le goût des aliments.

Nettoyage à la vapeur

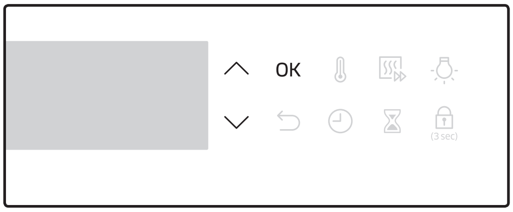
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



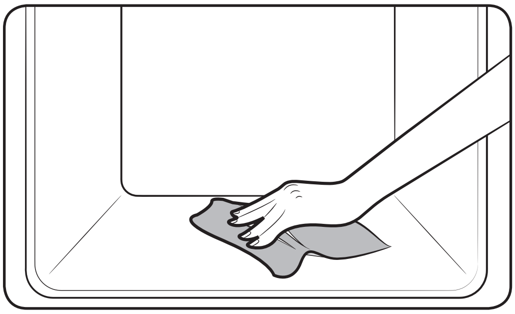
1. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur .



3. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner Nettoyage vapeur (C1). Appuyez ensuite sur **OK**.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT

- N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique ne s'active pas. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Détartrage

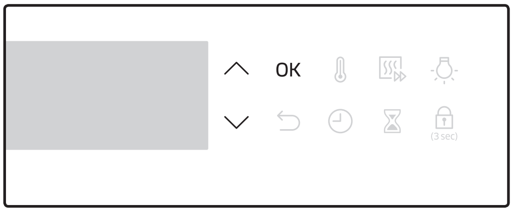
Nettoyez à l'intérieur du générateur de vapeur afin d'éviter d'affecter la qualité et le goût des aliments.
Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.



Si vous utilisez les fonctions Vapeur pendant plus de 12 heures, le voyant Détartrage s'allume. Vous pouvez quand-même activer les fonctions de nettoyage en phase vapeur pendant les deux prochaines heures, sans pour autant procéder au détartrage. Cependant, aucune fonction de nettoyage en phase vapeur ne sera activée après ces deux heures, à moins d'activer et d'effectuer le cycle de détartrage.

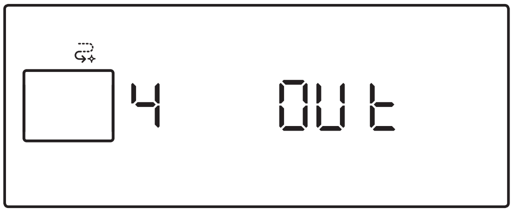


1. Videz et nettoyez le tiroir d'eau, puis remplissez-le de 50 ml de produit détartrant et de 400 ml d'eau.
2. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur .

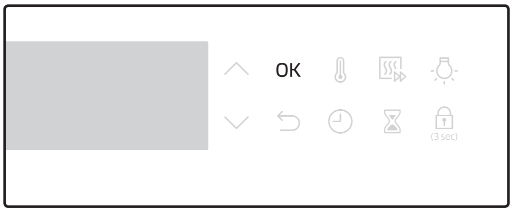


3. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner Détartrage (C2), et appuyez sur **OK**.
4. Le four commence à détartrer. Le cycle de détartrage s'arrête sur 5 étapes. Vous serez notifiés de chacune d'elle à l'écran. Voici ci-dessous les étapes 1 à 3.

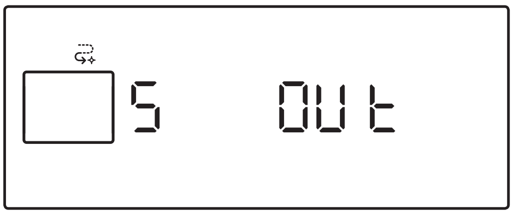
Étape 1 :	Appliquez les produits détartrants	Environ 2 min.
Étape 2 :	Détartrage	Environ 3 heures
Étape 3 :	Vidange	Environ 4 min.



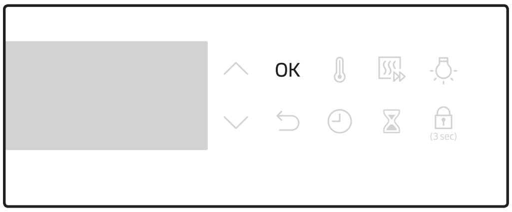
5. Lorsque le four passe à l'étape 4, le message « Out » (Sortie) s'affiche à l'écran. Retirez et videz le tiroir d'eau et remplissez-le avec 500 ml d'eau potable. Réinsérez ensuite le tiroir. Le message « In » (Entrée) s'affiche puis disparaît.



6. Appuyez sur **OK**. Le four continue à rincer et vidanger pendant 5 minutes puis passe à l'étape 5.



7. Une fois terminé, le message « Out » (Sortie) s'affiche à l'écran. Retirez et nettoyez le tiroir d'eau, puis réinsérez-le.



8. Appuyez sur **OK**. Le détartrage se termine en émettant un signal sonore.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

⚠ ATTENTION

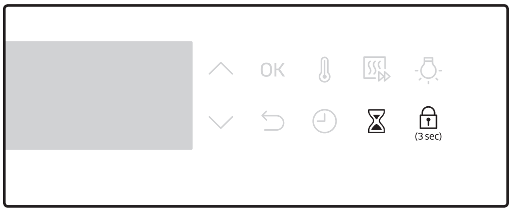
- Le voyant clignote et le four arrête de fonctionner si le tiroir d'eau vient à manquer d'eau lors du cycle de détartrage. Lorsque cela se produit, remplissez le tiroir jusqu'à un total de 400 ml d'eau potable. Ne remplissez pas trop le tiroir. Sinon, une fuite d'eau provenant du tiroir d'eau pourra se produire.
- N'annulez pas le détartrage en cours. Sinon, vous devez redémarrer le cycle de détartrage dans les trois prochaines heures afin d'activer les fonctions à vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le rapport de mélange de l'eau et du produit détartrant, suivez les instructions du fabricant comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE

Bien que le four démarre automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, il est conseillé de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer un nettoyage non prévu par erreur.

Vidange

Si vous souhaitez faire une nouvelle vidange à des fins de nettoyage, utilisez la fonction Vidange comme suit :



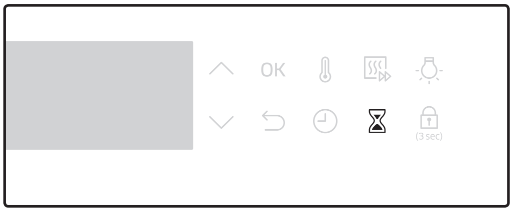
1. Appuyez sur les boutons et (3 sec) simultanément pendant 3 secondes.
2. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur au tiroir d'eau.
3. Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le tiroir d'eau.

REMARQUE

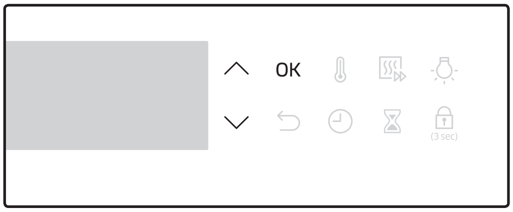
Une fois que le four démarre la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.

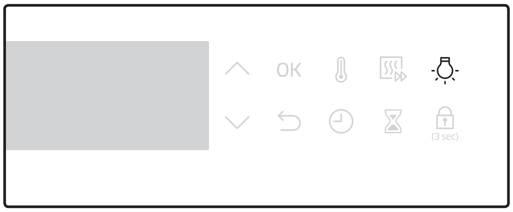


1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur ⌛.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée souhaitée puis appuyez sur **OK**.

Activation/désactivation du son



- Pour désactiver le son, maintenez appuyé Éclairage du four durant 3 secondes.
- Pour réactiver le son, maintenez appuyé Éclairage du four à nouveau durant 3 secondes.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

REMARQUE

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.

Conseils concernant les accessoires

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

Faire cuire

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à Gugelhopf.	3		175-185	50-60
Tarte	Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm	3		190-200	50-60

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits	Plateau universel	2		160-180	40-50
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison 1 à 1,2 kg	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25
Quiche	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	2		180-190	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique, moule Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza réfrigérée	Plateau universel	3		180-200	5-10

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		160-180	50-70

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier 1,2 kg*	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	80-100*
Morceaux de poulet	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		180-200	30-40

* Retournez à mi-cuisson.

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270-300	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck*	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		240-250	15-20
Hamburgers*	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		250-270	13-18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		250-270	15-20
Saucisses	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		260-270	10-15
Volaille					
Poulet, escalopes	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		230-240	30-35
Poulet, pilon	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		230-240	25-30

* Retournez après les $^{2}/_{3}$ du temps de cuisson.

Cuisiner intelligement

Plat préparé surgelé

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg	Grille métallique	3		200-220	15-25
Lasagnes surgelées	Grille métallique	3		180-200	45-50
Frites au four surgelées	Plateau universel	3		220-225	20-25
Croquettes surgelées	Plateau universel	3		220-230	25-30
Camembert au four surgelé	Grille métallique	3		190-200	10-15
Baguettes garnies surgelées	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

Cuisson en phase vapeur

Avec le mode Phase vapeur activé, le four génère de la vapeur et distribue de façon uniforme à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, couvrant ainsi toute la zone, ainsi que chaque grille et coin. Cela permet de faire brunir les aliments, offrant ainsi un dessus croustillant et un intérieur doux et juteux.

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable jusqu'à la ligne maximale, et sélectionnez le niveau de vapeur le plus adapté à votre recette.

Vapeur Air chaud

Il est recommandé de préchauffer le four. Le préchauffage permet de donner aux aliments une texture vive.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-185	15-20

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-15
Pain blanc/Pain aux céréales	Grille métallique	2	Centre	180-185	40-50
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	175-185	15-20
Flan/crème	Grille métallique	3	Faible	120-130	25-30
Soufflé	Grille métallique	3	Faible	170-180	15-20
Pizza surgelée à pâte levée	Grille métallique	3	Centre	190-210	15-20
Baguette*	Plateau universel	3	Charge	180-200	25-30

* Une baguette nécessite la phase vapeur uniquement au début de la cuisson. Nous vous recommandons d’utiliser le mode Vapeur Air chaud durant 10 min puis d’utiliser le mode Convection avec la même température au cours du temps de cuisson restant.

Vapeur Chaleur par le haut + Air chaud

Nous vous recommandons d’ajuster le mode de cuisson à la moitié du temps de cuisson, afin d’éliminer la vapeur pour une texture croustillante. Nous vous recommandons d’utiliser le mode Chaleur par le haut + Air chaud ou le mode Convection et de conserver la température.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Rôti de porc avec couenne, 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	90-120
Poulet entier, 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	190-200	55-65
Morceaux de poulet	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	210-220	25-30
Magret de canard rôti	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	15-25
Canard entier, 2,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	120-150

Cuisiner intelligemment

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (℃)	Temps (min)
Petite dinde entière, 4 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	180-200	110-140
Poisson entier, 0,5 kg*	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	160-180	20-30
Filets de poisson*	Plateau universel	3	Faible	190-200	10-20

* Nous vous recommandons d'utiliser le mode Vapeur Chaleur par le haut + Convection durant le temps de cuisson pour une saveur moelleuse.

Vapeur Chaleur par le bas + Convection

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de phase vapeur pour une cuisson croustillante.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (℃)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	Centre	190-200	15-20
Pizza à pâte levée	Plateau universel	2	Centre	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Plateau universel	2	Faible	180-190	20-30
Petits pains	Plateau universel	2	Faible	180-190	15-20
Fougasse	Plateau universel	2	Faible	200-210	15-20

Rôtissage Pro

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu’à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d’une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Rôti de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	70-90	2-3

Convection ÉCO

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Meringues, 0,2 à 0,3 kg	Plateau universel	2	90-100	100-140
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique	2	160-180	60-80
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plateau universel	2	190-200	70-80
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	160-180	20-30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	200-220	30-45
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2	180-200	65-75
Légumes grillés 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Programmes de cuisson automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les 40 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instruction.
Les programmes de cuisson automatique 1 à 19, 38 et 39 incluent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.
Les programmes de cuisson automatique 7, 8, 10, 11 et 12 sont pris en charge par l'intervalle de vapeur. Remplissez le réservoir d'eau froide avant de l'utiliser. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

<table>
<tr><th>N° :</th><th>Aliment</th><th>Poids (kg)</th><th>Accessoire</th><th>Niveau</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Gratin de pommes de terre</td><td>1,0-1,5</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Gratin de légumes</td><td>0,8-1,2</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 3</td><td rowspan="2">Pâtes cuites</td><td>1,2-1,5</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 4</td><td rowspan="2">Lasagnes</td><td>1,0-1,5</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat allant au four de 22 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 5</td><td rowspan="2">Ratatouille</td><td>1,2-1,5</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.</td></tr>
</table>

N° :	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 6	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
		Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 24 à 26 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Plateau universel	3
		Remplissez le réservoir d'eau. Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 8	Pâte feuilletée aux pommes	0,3-0,4	Plateau universel	3
		Remplissez le réservoir d'eau. Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé, Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
		Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 25 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille.		
A 10	Pain blanc	0,6-0,7	Grille métallique	2
		Remplissez le réservoir d'eau. Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 11	Pain aux céréales	0,8-0,9	Grille métallique	3
		Remplissez le réservoir d'eau. Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.		
A 12	Petits pains	0,3-0,5	Plateau universel	3
		Remplissez le réservoir d'eau. Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		

<table>
<tr><th>N° :</th><th>Aliment</th><th>Poids (kg)</th><th>Accessoire</th><th>Niveau</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 13</td><td rowspan="2">Crumble aux fruits</td><td>0,8-1,2</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat à four de 22 à 24 cm. Répartissez des miettes sur le dessus. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 14</td><td rowspan="2">Scones</td><td>0,5-0,6</td><td>Plateau universel</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Placez les scones (5-6 cm de diamètre) sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 15</td><td rowspan="2">Biscuit de Savoie</td><td>0,5-0,6</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 16</td><td rowspan="2">Gâteau marbré</td><td>0,7-0,8</td><td>Grille métallique</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez la pâte et placez-la dans un Gugelhupf ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 17</td><td rowspan="2">Cake hollandais</td><td>0,7-0,8</td><td>Grille métallique</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 18</td><td rowspan="2">Pâte pour flan aux fruits</td><td>0,4-0,5</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 19</td><td rowspan="2">Brownies</td><td>0,7-0,8</td><td>Grille métallique</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Préparez la pâte en utilisant un plat allant au four de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 20</td><td rowspan="3">Rôti de surlonge de bœuf</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Grille métallique pour plateau + plateau universel</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.</td></tr>
</table>

Cuisiner intelligemment

N° :	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 21	Rôti de bœuf mijoté	0,9-1,1	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
		1,1-1,3		
		Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Posez-le sur la grille métallique côté graisse vers le haut.		
A 22	Côtelettes d'agneau rôties aux herbes	0,4-0,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		0,6-0,8		
		Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique.		
A 23	Gigot d'agneau sur l'os	1,0-1,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
		1,5-2,0		
		Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique.		
A 24	Rôti de porc avec couenne	0,8-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
		1,0-1,2		
		Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique.		
A 25	Travers de porc	0,8-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		1,0-1,2		
		Placez le travers de porc sur la grille métallique.		
A 26	Poulet, entier	0,9-1,1	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
		1,1-1,3		
		Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le côté poitrine vers le bas sur la grille et retournez-le dès que le signal sonore retentit.		
A 27	Poulet, escalopes	0,4-0,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		0,6-0,8		
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
A 28	Poulet, pilons	0,6-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		0,8-1,0		
		Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille métallique.		

N° :	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 29	Magret de canard	0,3-0,4	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		0,4-0,5		
		Placez les magrets de canard côté graisse vers le haut sur la grille métallique. Le premier réglage est destiné à obtenir une cuisson à point, le second un niveau de cuisson à point-bien cuit.		
A 30	Filet de truite, cuit	0,3-0,5	Plateau universel	4
		0,5-0,7		
		Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau.		
A 31	Truite	0,3-0,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		0,5-0,7		
		Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel.		
A 32	Sole	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Placez la sole sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau.		
A 33	Filet de saumon	0,4-0,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4
		0,6-0,8		
		Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le haut.		
A 34	Légumes grillés	0,4-0,6	Plateau universel	4
		0,6-0,8		
		Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau.		

Cuisiner intelligemment

N° :	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 35	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,6-0,8	Plateau universel	3
		0,8-1,0		
		Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
A 36	Frites au four surgelées	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau.		
A 37	Pommes de terre en morceaux surgelées	0,3-0,5	Plateau universel	3
		0,5-0,7		
		Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau.		
A 38	Pizza surgelée	0,3-0,6	Grille métallique	3
		0,6-0,9		
		Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau. Le premier réglage est adapté à la cuisson de pizza italienne fine, le second à celle de pizza épaisse.		
A 39	Pizza maison	0,8-1,0	Plateau universel	2
		1,0-1,2		
		Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez le plateau.		
A 40	Pâte à levure de fermentation	0,5-0,6	Grille métallique	2
		0,7-0,8		
		Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte à pizza et à gâteau, le second à celle de la pâte à pain.		

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction de préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Gâteaux de petite taille	Plateau universel	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Sablés	Plateau universel	1+4		140	28-33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3		160	60-70

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.
** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.

Cuisiner intelligemment

2. Faire griller

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (max)	1-2
Hamburgers* (x 12)	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (pour récupérer le jus de cuisson)	4		300 (max)	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

* Retournez après les 2/3 du temps de cuisson.

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	80-100*

* Retournez à mi-cuisson.

Cuisiner intelligemment

Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes

Gratin de pommes de terre

Ingrédients	800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym
Instructions	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Gratin de légumes

Ingrédients	800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carottes, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de chaque : de sel et d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques branches de thym
Instructions	Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur. Disposez les rondelles en plusieurs couches dans un plat à gratin (22-24 cm) et versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, et versez le tout sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Ensuite, servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Cuisiner intelligemment

Lasagnes

Ingrédients	2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, de basilic
Instructions	Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.

Tarte aux pommes

Ingrédients	• Pâte : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu) • Garniture : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain
Instructions	Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les 3/4 de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes. Beurrez le moule (24-26 cm) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les 3/4 de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés). Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ 3/4 x 3/4 cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement. Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

Quiche Lorraine

Ingrédients

- **Pâte** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf
- **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre

Instructions

Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et l'œuf dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

Crumble aux fruits

Ingrédients

- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de poudre de cannelle
- **Fruits** : 600 g de fruits mixés

Instructions

Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.

Pizza maison

Ingrédients

- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau chaude, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel
- **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé

Instructions

Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

Rôti de surlonge de bœuf

Ingrédients	1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin et de thym (chaque)
Instructions	Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique pour plateau. Enfournez-le dans le four et faites-le cuire.

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes

Ingrédients	1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Instructions	Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Faites-me tourner pour l'enrober et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Travers de porc

Ingrédients	2 côtelettes de travers de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcestershire, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Instructions	Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.

Entretien

Nettoyage

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

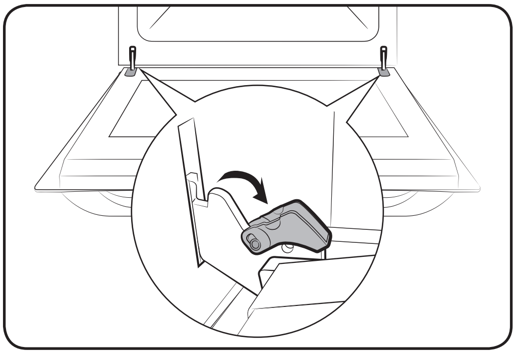
Entretien

Porte

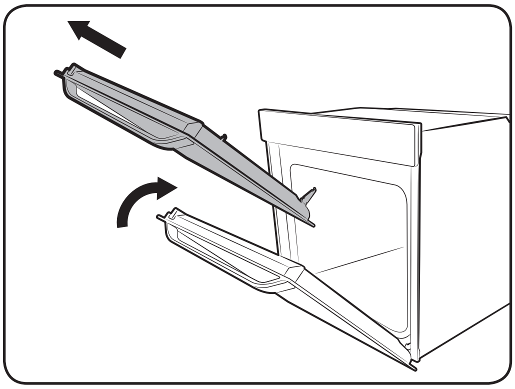
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

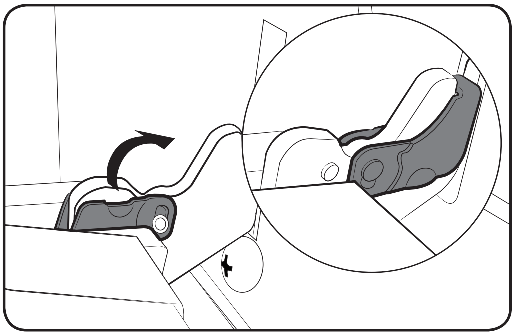
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



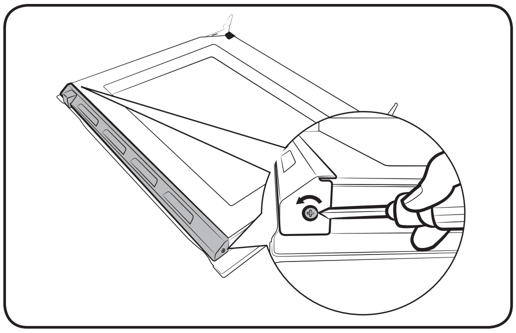
2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



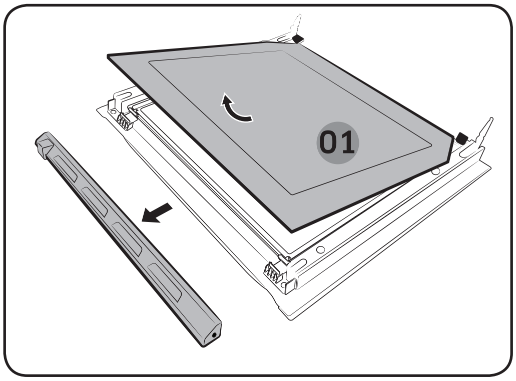
4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

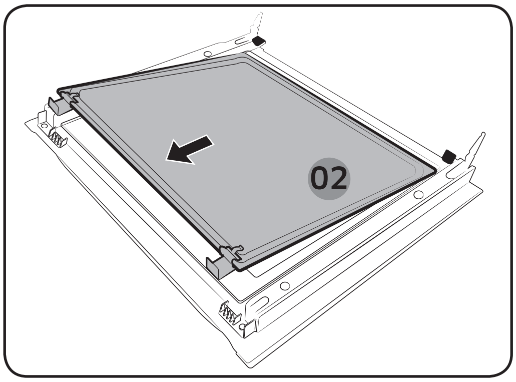
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3-4 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.



1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés droit et gauche.

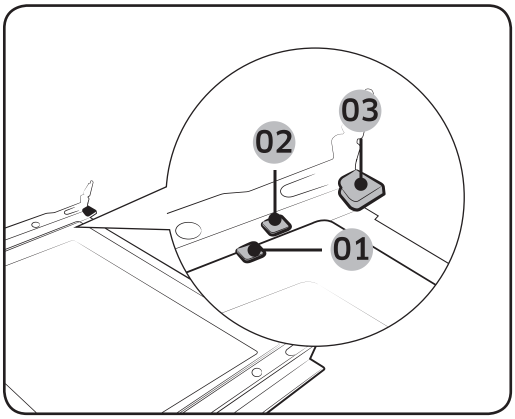


2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche.
3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.

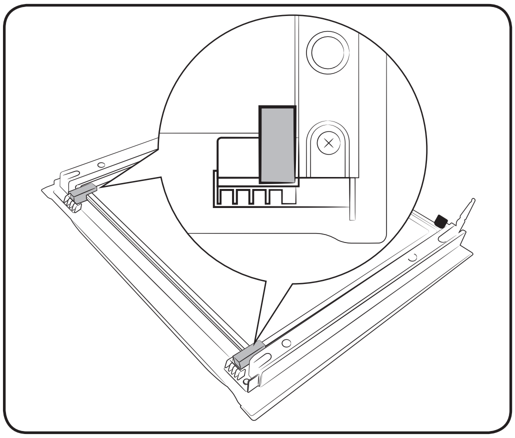


4. Retirez la seconde vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.
5. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

Entretien



01 Fixation de soutien 1
02 Fixation de soutien 2
03 Fixation de soutien 3



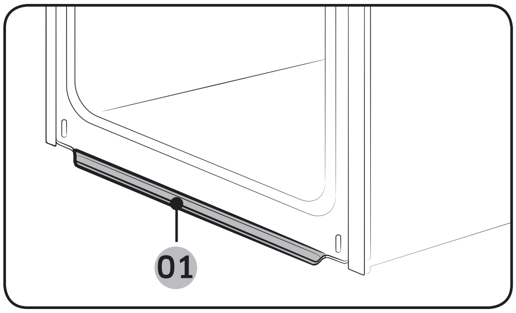
6. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
   - Insérez la vitre juxtaposée 2 entre les fixations de soutien 1 et 2 et la vitre juxtaposée 1 dans la fixation de soutien 3 dans cet ordre.

7. Vérifiez si les caoutchoucs des vitres se montent à l'intérieur et fixez correctement la vitre juxtaposée.
8. Suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour empêcher toute fuite de chaleur, assurez-vous que vous avez réinséré les vitres correctement.

Collecteur d’eau



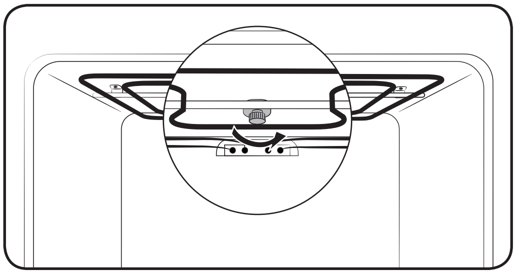
01 Collecteur d'eau

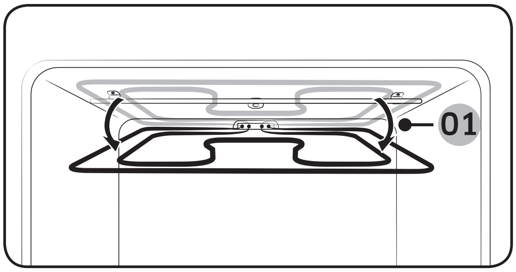
Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

AVERTISSEMENT

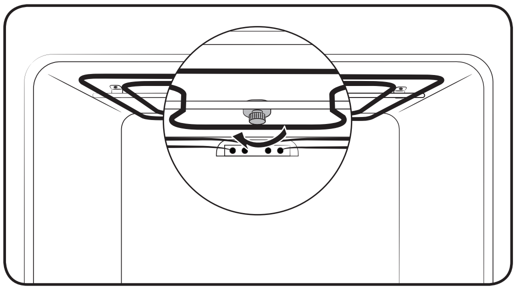
En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung.

Paroi supérieure (modèles applicables uniquement)



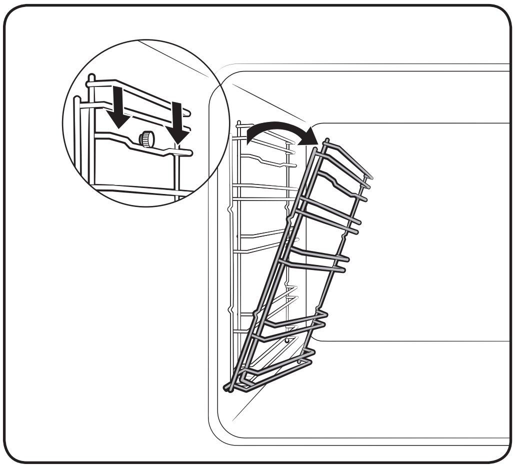


01 Environ 12 °

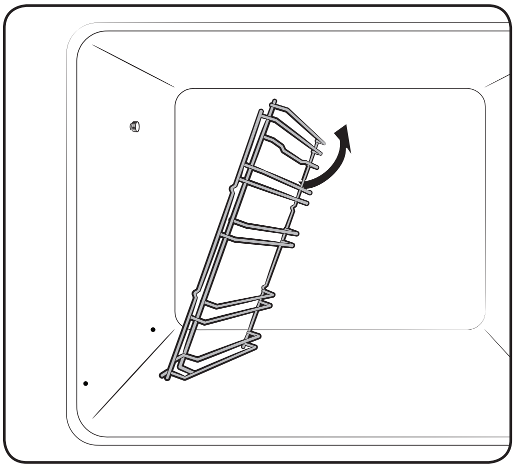


1. Abaissez l'élément chauffant du gril. Pour ce faire, tournez l'écrou circulaire dans le sens inverse des aiguilles d’une montre tout en maintenant l'élément chauffant du gril. L'élément chauffant du gril n'est pas une partie amovible.. Ne forcez pas l'élément chauffant du gril vers le bas.
2. Nettoyez la paroi supérieure du four avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.
3. Une fois exécuté, replacez l'élément chauffant et tournez l'écrou circulaire dans le sens des aiguilles d’une montre.

Glissières latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la glissière latérale de gauche puis abaissez d'environ 45 °.

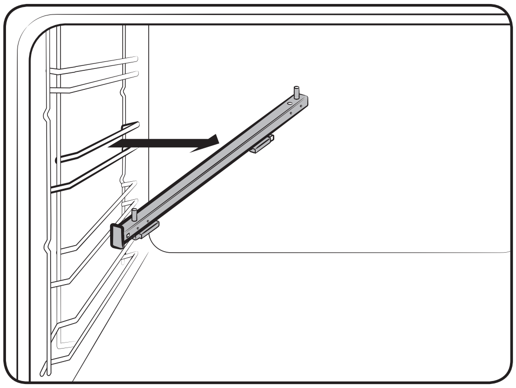


2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la glissière latérale de gauche.
3. Retirez la glissière latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les glissières latérales.

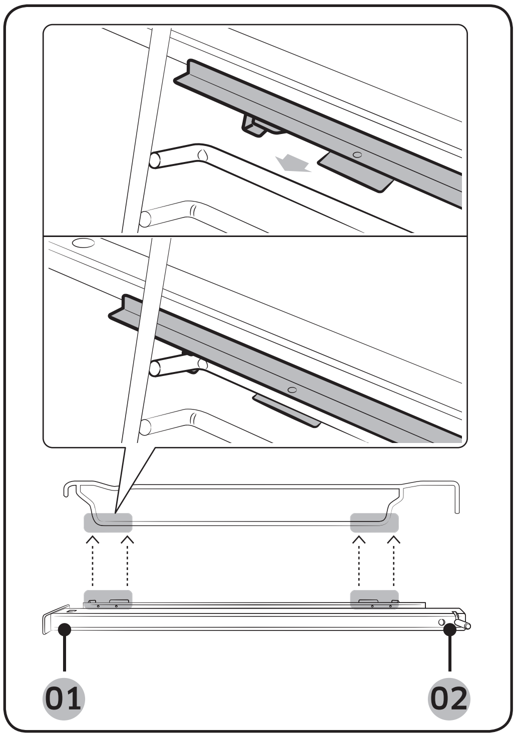
REMARQUE

Le four fonctionne sans que les glissières latérales et les grilles ne soient installées.

Rails télescopiques (modèles applicables uniquement)



1. Sur la glissière latérale de gauche, appuyez légèrement sur le côté supérieur du rail pour la retirer dans la sens de la flèche.
2. Répétez l'étape ci-dessus sur la glissière latérale de droite pour retirer le rail de droite.
3. Nettoyez les rails télescopiques de gauche et de droite avec de l'eau savonneuse et un chiffon.



01 Avant
02 Arrière

4. Une fois que le nettoyage a terminé, réinsérez les deux rails télescopiques en répétant les étapes 1 et 2 ci-dessous dans l'ordre inverse.
   Assurez-vous que les fixations avant et arrière du rail sont adaptées à la glissière latérale.

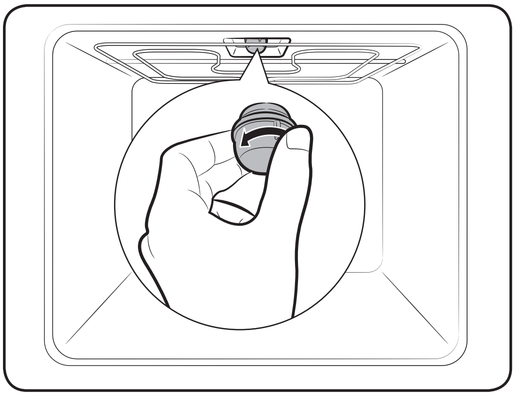
REMARQUE

Il est conseillé d'insérer le rail télescopique dans le niveau 3 sur la glissière latérale.

Entretien

Remplacement

Ampoules



1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d’alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W/220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d’éviter que l’ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_FR.indd 68 2015-05-18 3:26:25

Dépannage

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons	• Retirez les corps étrangers et réessayez.
	• Touchez le modèle : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur	• Retirez l'humidité et réessayez.
	• Si la fonction de verrouillage est réglée	• Vérifiez si la fonction de verrouillage est réglée.
L'heure n'est pas affichée.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four ne fonctionne pas.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	• S'il est débranché de la prise d'alimentation	• Remettez-le sous tension.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	• Si la cuisson continue dure longtemps	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas	• Écoutez le bruit que fait le ventilateur de refroidissement
	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	• Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé	• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	• S'il y a des résidus d'aliments entre la porte et l'intérieur du produit	• Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'ampoule intérieure est faible ou ne s'allume pas.	• Si l'ampoule s'allume puis s'éteint	• L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. • Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton d'éclairage du four.
	• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Une décharge électrique se produit sur le four.	• Si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre	• Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre.
	• Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre	
De l'eau goutte.	• Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du produit.	• Laissez le four refroidir, puis essuyez avec un torchon sec.
Il y a de la vapeur dans une fente de la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie	• La luminosité change en fonction des changements de puissance.	• Les changements de puissance pendant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a donc pas d'inquiétude à avoir.
La cuisson est finie, mais le ventilateur fonctionne toujours.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte	• Fermez la porte et redémarrez
	• Si les commandes du four ne sont pas réglées correctement	• Reportez-vous au chapitre relatif au fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	• Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si cela se produit à plusieurs reprises, appelez un électricien.

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_FR.indd 70 2015-05-18 3:26:25

Problème	Cause	Action
De la fumée sort pendant l'utilisation.	• Pendant l'utilisation initiale	• De la fumée peut sortir du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et si vous utilisez le four 2 ou 3 fois encore, ce problème devrait disparaître.
	• S'il y a des aliments sur le système de chauffe.	• Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe.
Une odeur de brûlé ou de plastique ressort lors de l'utilisation du four.	• Si vous utilisez des plats en plastique ou autre qui ne résistent pas à la chaleur	• Utilisez des plats en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas les aliments correctement.	• Si la porte est souvent ouverte pendant la cuisson	• N'ouvrez pas trop souvent la porte, sauf si vous faites cuire des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson à vapeur.	• Ceci est dû au fait que l'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	• Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir
La cuisson à vapeur ne fonctionne pas.	• Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	• Ajoutez de l'eau dans le réservoir et réessayez.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une trop haute température	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le.

Dépannage

Codes d’information

Si le four ne fonctionne pas, vous pouvez voir un code d’information apparaître sur l’affichage. Reportez-vous au tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Code	Signification	Action
C-20	Dysfonctionnements du capteur.	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Ne se produit que pendant la lecture/écriture EEPROM	
C-70	Problèmes relatifs à la vapeur	
C-72		
C-F0	S'il n'y aucune communication entre la carte de circuit imprimé (CCI) et la sous-CCI	
C-F2	Ne se produit que lorsqu'un problème de communication persiste entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-d0	Problème lié à un bouton Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps."	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à une température définie pendant une période prolongée. • Moins de 105 °C - 16 heures • De 105 °C à 240 °C - 8 heures • De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement.

Annexe

Fiche technique de l’appareil

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV73J7740RS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	81,4
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A+
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE $_{\text{cavité électrique}}$)	0,95 kWh/cycle
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE $_{\text{cavité électrique}}$)	0,70 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité
Volume par cavité (V)	73 l
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	40,8 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

Conseils pour économiser de l’énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermées sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d’économiser de l’énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l’éteindre entre la cuisson d’un aliment et la cuisson d’un autre afin d’économiser de l’énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l’énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c’est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

Notes

Notes

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/ Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00614C-02

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV73J7740RS



Inhoud

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van dit apparaat.
Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen worden in deze handleiding gebruikt

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel, overlijden en/of schade aan eigendommen**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Nuttige tips, aanbevelingen of informatie omtrent het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen worden geïnstalleerd door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ **WAARSCHUWING**

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat bij de fabrikant of een erkend servicepunt verkrijgbaar is. (Uitsluitend model met vaste bedrading)

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (Uitsluitend model met netsnoer)

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Voor de bevestigingsmethode wordt geen gebruikgemaakt van kleefstoffen, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

Veiligheidsinstructies

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Als dit apparaat over een stoom- of zelfreinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens koken met stoom of zelfreiniging. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

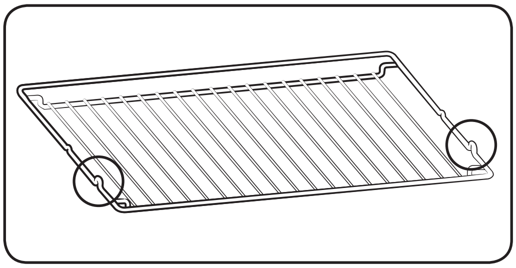
Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.



Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren, zodat het rooster bij een zware belasting op de rustpunten rust.

⚠ **LET OP**

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

Veiligheidsinstructies

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.

Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.

Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken.

Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

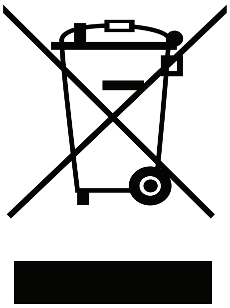
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

WAARSCHUWING: Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.

WAARSCHUWING: Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Bedrijven dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract na te kijken. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Automatische functie voor energiebesparing

- Als er gedurende een bepaalde tijd geen invoer door de gebruiker plaatsvindt, gaat het apparaat over op de stand-bystand.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

Installatie

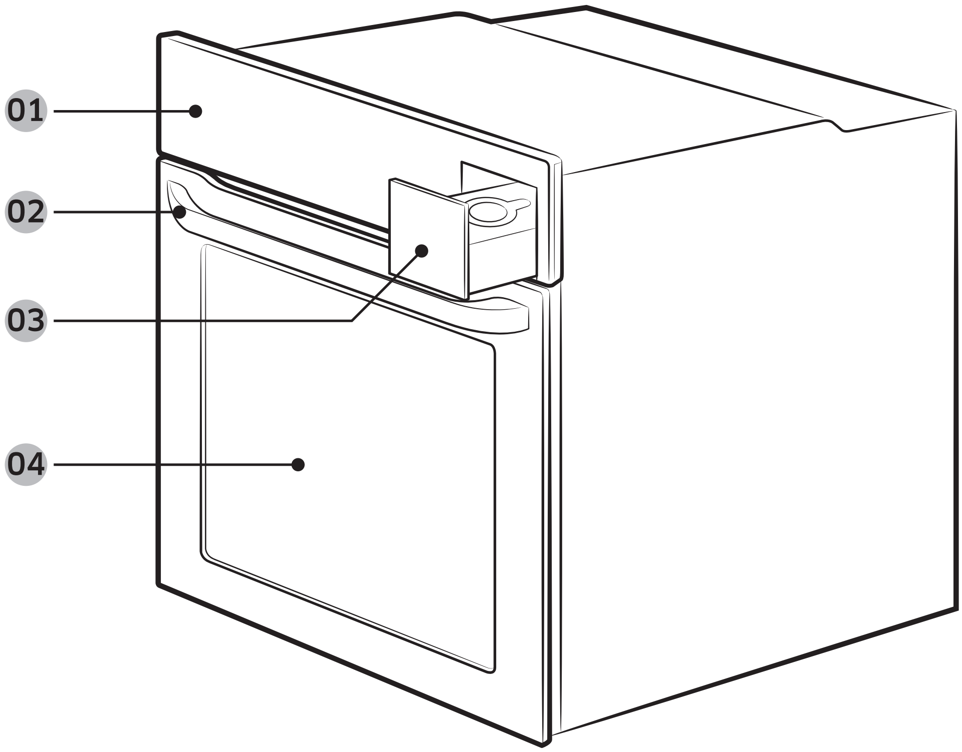
⚠ WAARSCHUWING

Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn.
Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

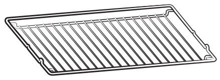
Overzicht van de oven



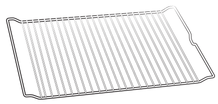
01 Bedieningspaneel **02** Deurhandgreep **03** Waterlade
04 Deur

Accessoires

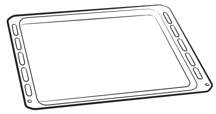
Bij de oven worden diverse accessoires geleverd voor het bereiden van verschillende soorten voedsel.



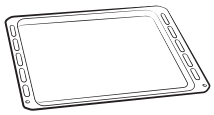
Rooster



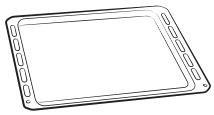
Roosterinzetstuk *



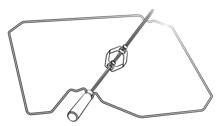
Bakplaat *



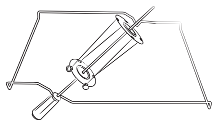
Universele plaat *



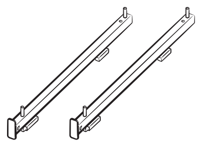
Extra diepe plaat *



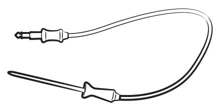
Braadspit *



Braadspit en shaslik *



Telescooprails *



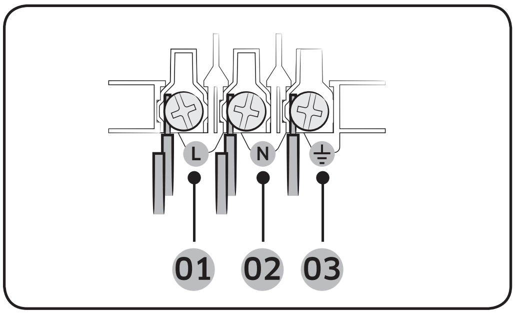
Vleessonde *

OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Installatie

Aansluiting op het lichtnet



01 BRUIN of ZWART
02 BLAUW of WIT
03 GEEL en GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan.
Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige isolatorschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroomsnoer van voldoende lengte en minimaal 1,5-2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

Nominale ingangsstroom (A)	Minimale doorsnede
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Controleer de vermogensspecificaties op het etiket dat zich op de oven bevindt.
Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan.
De (⏚)-terminal is ontworpen voor aarding. Sluit als eerste de gele en groene draden aan (de aardedraden). Deze moeten langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

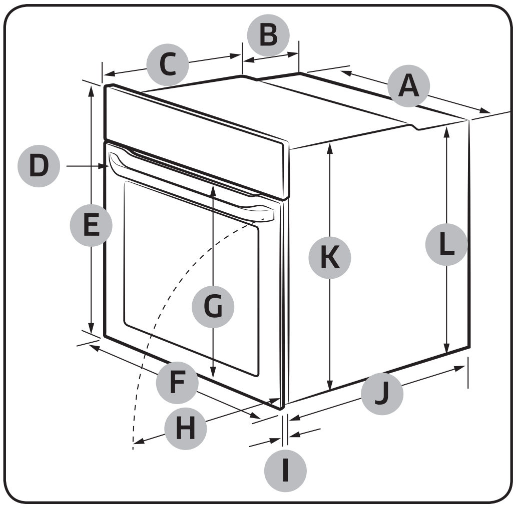
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie in een kast

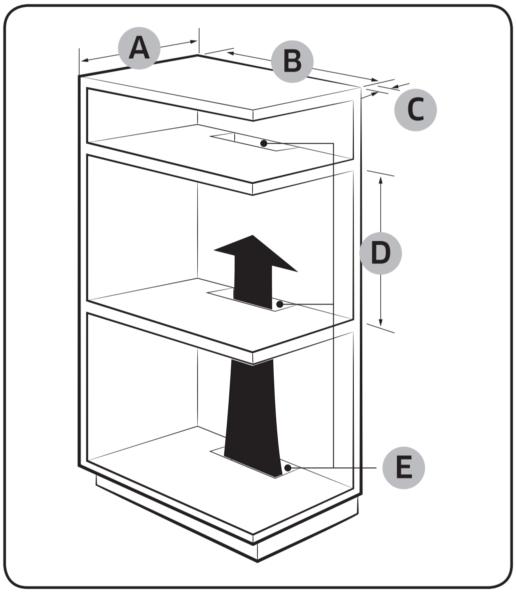
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C en moet omringend meubilair bestand zijn tegen temperaturen tot 75 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat.
De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



Inbouwkast (mm)

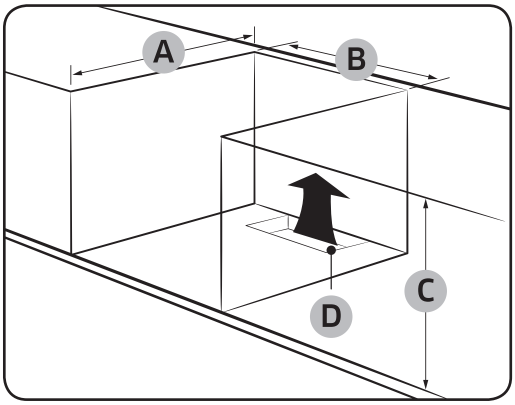
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 60
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen (E) om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

Installatie

Installatie



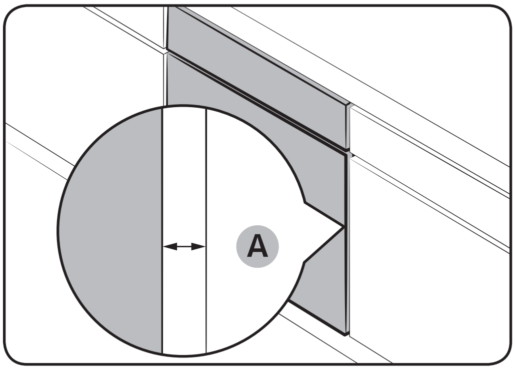
Gootsteenkast (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

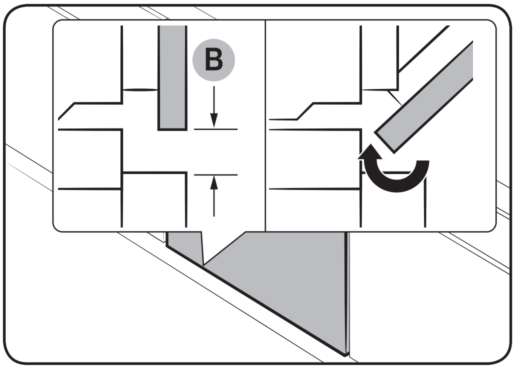
OPMERKING

De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen (E) om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.

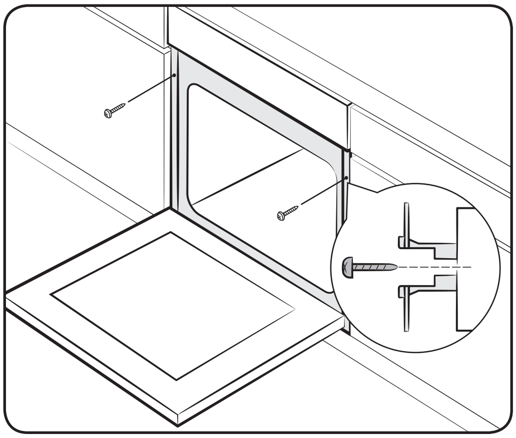
De oven monteren



Laat aan alle kanten van de oven ten minste 5 mm ruimte **(A)** tussen de oven en de kastwand.



Laat ten minste 3 mm ruimte **(B)**, zodat de deur gemakkelijk kan worden geopend en gesloten.



Plaats de oven in de kast en zet het apparaat stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijkanten.

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en verwijdert u de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een goede werking moet de oven worden geventileerd. Zorg dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd.

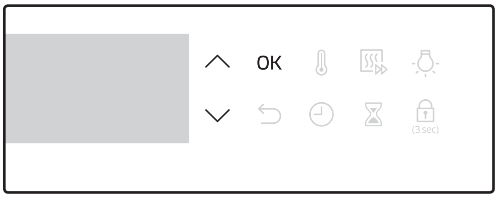
OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

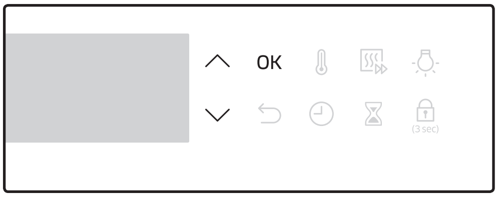
Voordat u begint

Eerste instelling

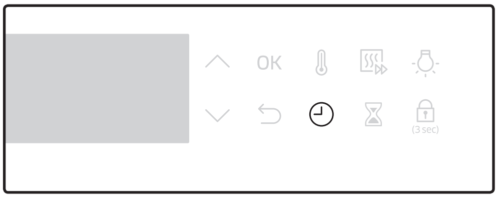
Als u de oven voor de eerste keer inschakelt, wordt de standaardtijd “12:00” weergegeven op het scherm waar het uurelement (“12”) knippert. Volg de onderstaande stappen om de huidige tijd in te stellen.



1. Gebruik de pijltoetsen om de uren in te stellen en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



2. Gebruik de pijltoetsen om de minuten te stellen en druk vervolgens op **OK**.



Als u de actuele tijd na deze aanvankelijke instelling wilt wijzigen, houdt u de 3 seconden ingedrukt en voert u de bovenstaande stappen uit.

Nieuwe-ovengeur

Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze eerst worden gereinigd om de nieuwe-ovengeur te verwijderen.

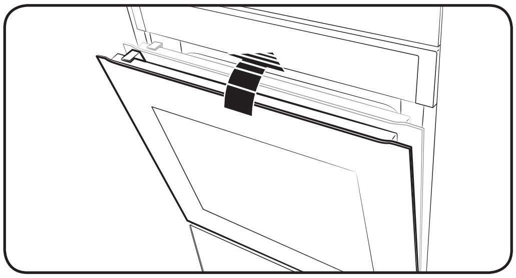
1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

Slim veiligheidsmechanisme

Als u de deur opent terwijl de oven in bedrijf is, gaat het ovenlicht aan en zullen zowel de ventilator als de verwarmingselementen ophouden met werken. Dit om lichamelijk letsel zoals brandwonden en onnodig energieverlies te voorkomen. Wanneer dit gebeurt, sluit u de deur en de oven gaat normaal verder met werken, aangezien dit geen systeemfout is.

Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos)

De Samsung-inbouwoven bevat een zachte sluitende deur die voorzichtig, veilig en geruisloos sluit.
Wanneer de deur wordt gesloten, vangen de speciaal ontworpen scharnieren de deur een paar centimeter voor de laatste positie op. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waardoor de deur geruisloos en voorzichtig wordt gesloten. (De beschikbaarheid van deze functie is afhankelijk van het ovenmodel.)



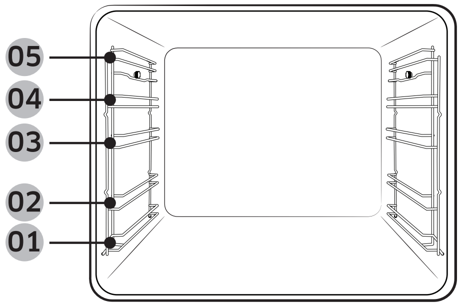
Vanaf een hoek van ongeveer 15 graden wordt de deur zacht gesloten. De deur is dan binnen ongeveer 5 seconden gesloten.

Voordat u begint

Voordat u begint

Accessoires

Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.



01 Niveau 1 **02** Niveau 2
03 Niveau 3 **04** Niveau 4
05 Niveau 5

- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.
- De accessoires kunnen tijdens verhitting vervormen. Na afkoeling keren de oorspronkelijke vorm en prestaties weer terug.

Basisgebruik

Maak u bekend met het gebruik van de diverse accessoires, zodat u ze optimaal voor het bereiden van uw gerechten kunt inzetten.

Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.

Braadspit *	Het braadspit kan worden gebruikt voor het grillen van gevogelte, bijvoorbeeld kip. Gebruik het braadspit alleen in de enkele stand op niveau 4, waar de spitadapter aanwezig is. Schroef het spithandvat los om deze voor het grillen te verwijderen.
Braadspit en shaslik *	Plaats de plaat in rekpositie 1 om braadvocht op te vangen, of bij een grote hoeveelheid vlees op de bodem van de oven. Het wordt aanbevolen om de spitaccessoires te gebruiken voor vlees van minder dan 1,5 kg. **1.** Steek het spit in het vlees. Schroef hiervoor het spithandvat richting het botte uiteinde. **2.** Plaats voorgekookte aardappels en groenten rond het vlees. **3.** Plaats de houder op de middelste plaatpositie en met de V-vorm aan de voorkant. Plaats het spit op de houder met het spitse uiteinde naar de achterkant van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet in de V-vorm rusten. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.) **4.** Schroef het handvat los voordat u de bereiding begint. **5.** Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: **1.** Trek de rails uit de oven. **2.** Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. **3.** Sluit de ovendeur.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.

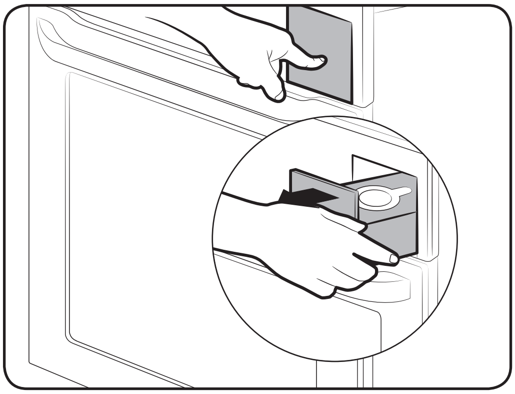
OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

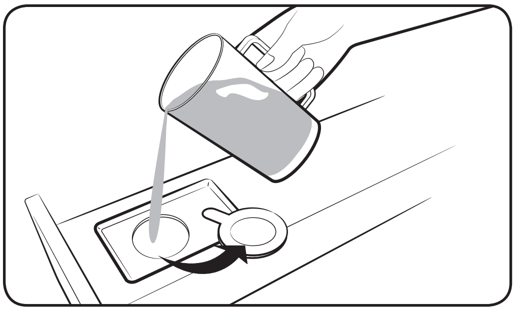
Voordat u begint

Waterlade

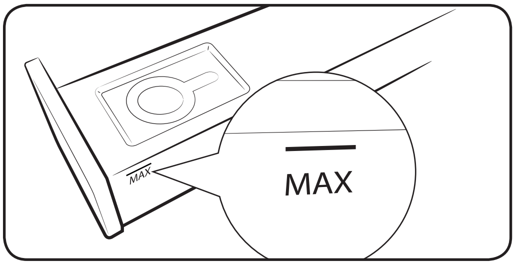
De waterlade wordt gebruikt voor stoomfuncties. Vul de lade voorafgaand aan een stoombereiding met water.



1. De waterlade bevindt zich in de rechterbovenhoek. Duw de lade naar binnen om deze te openen en trek de lade naar buiten.

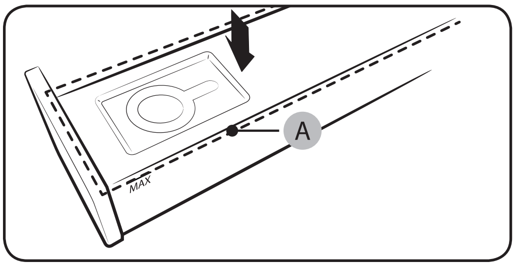


2. Open de ladedop en vul de lade met 500 ml drinkwater.
3. Sluit de dop en plaats de lade terug.



OPMERKING

Zorg dat de vullimiet niet wordt overschreden.



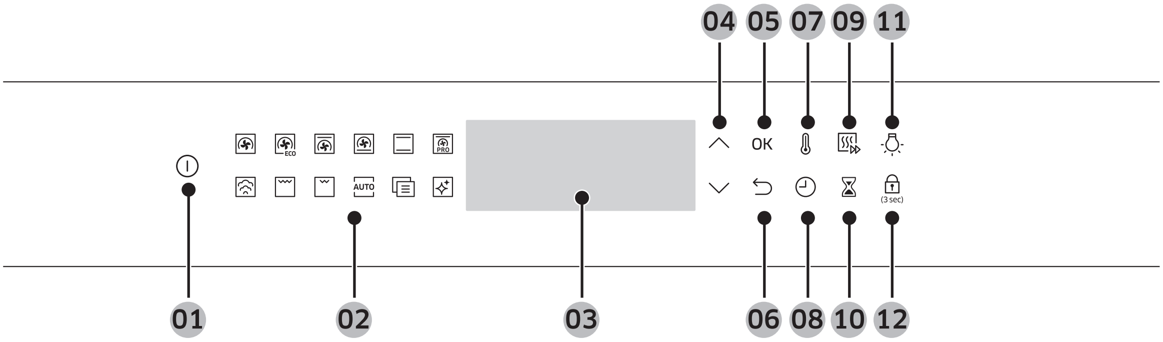
OPMERKING

Zorg dat de bovenste klep (A) van de waterlade gesloten is voordat u de oven gebruikt.

Werking

Bedieningspaneel

Het voorpaneel kan uit verschillende materialen bestaan en verschillende kleuren hebben.
Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan afwijken van de afbeelding in deze handleiding.



01 Aan/uit	Druk hierop om de oven aan te zetten. Houd de toets 1 seconde ingedrukt om de oven weer uit te zetten.
02 Functietoetsen	Selecteer hiermee de gewenste bereidingsstand of de gewenste functie.
03 Display	Toont de nodige informatie van de geselecteerde modi of instellingen.
04 Omhoog/omlaag	Gebruik deze toets om de waarde voor de geselecteerde instelling aan te passen.
05 OK	Druk om uw instellingen te bevestigen.
06 Terug	Huidige instellingen worden geannuleerd en u keert terug naar het hoofdscherm.
07 Temperatuur	Gebruiken om de temperatuur in te stellen.
08 Bereidingstijd	Druk om de bereidingstijd in te stellen.
09 Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen verwarmt de oven snel op een ingestelde temperatuur op. • Druk om de optie Snel voorverwarmen in of uit te schakelen. • Uitgeschakeld voor temperaturen die zijn ingesteld op minder dan 100 °C. • Automatisch voorverwarmen is alleen beschikbaar bij toepasselijke bereidingsstanden en temperaturen.
10 Timer	Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.
11 Ovenlamp	Druk hierop om de interne verlichting aan of uit te doen. De ovenlamp gaat automatisch aan wanneer de deur open is of als de oven begint. Om energie te besparen, gaat de verlichting na een bepaalde periode van inactiviteit weer uit.
12 Kinderslot	Om ongelukken te voorkomen, worden met het kinderslot alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve voor de Aan/uit-knop. Houd 3 seconden ingedrukt om te activeren of houd nogmaals 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling op het bedieningspaneel uit te schakelen.

Werking

OPMERKING

Als u op het display tikt terwijl u plastic handschoenen of ovenwanten draagt, functioneert het display mogelijk niet naar behoren.

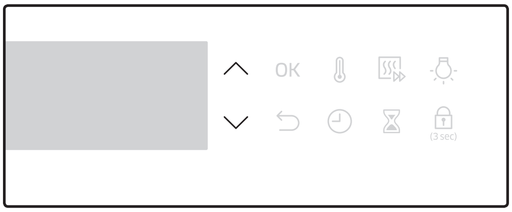
Veelgebruikte instellingen

Een handeling die regelmatig wordt uitgevoerd, is het wijzigen van de standaardtemperatuur en/of -bereidingstijd voor de diverse bereidingsstanden. Volg de onderstaande stappen om de temperatuur en/of bereidingstijd voor de geselecteerde bereidingsstand te wijzigen.

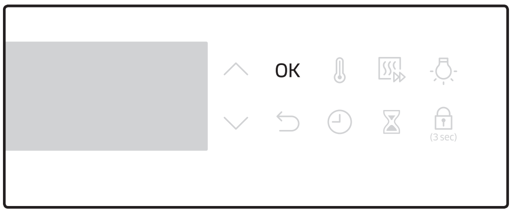
Temperatuur



1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand. De standaardtemperatuur van elke selectie wordt weergegeven.



2. Stel de temperatuur in met de toetsen ∧ / ∨.



3. Druk op **OK** om uw wijzigingen te bevestigen.

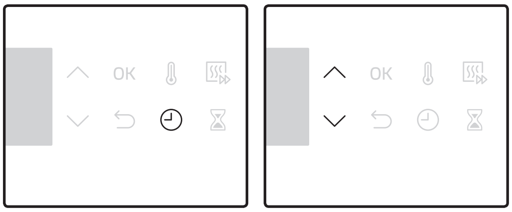
OPMERKING

- Als u binnen enkele seconden geen verdere instellingen meer doorvoert, gaat de oven automatisch werken met de standaardinstellingen.
- Om de ingestelde temperatuur te wijzigen drukt u op de knop 🌡 en volgt u de bovenstaande stappen.
- De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie. Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.

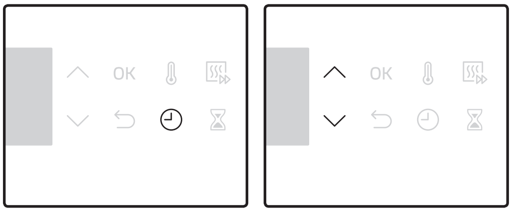
Bereidingstijd



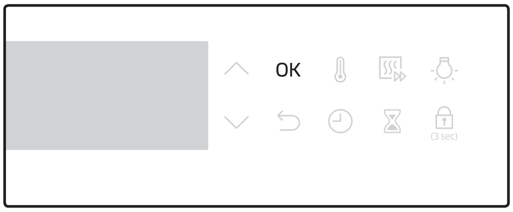
1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.



2. Druk op en stel met de toetsen ∧ / ∨ de gewenste tijd in.



3. Optioneel kunt u ook de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen.
   Druk op en stel met de toetsen ∧ / ∨ een eindtijd in. Zie Uitgesteld einde voor meer informatie.
4. Druk op **OK** om uw wijzigingen te bevestigen.



OPMERKING

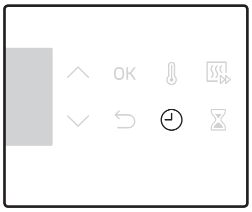
- U kunt als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en u moet de oven handmatig stoppen als de bereiding is voltooid.
- Om de ingestelde bereidingstijd te wijzigen, drukt u op de knop en volgt u de bovenstaande stappen.

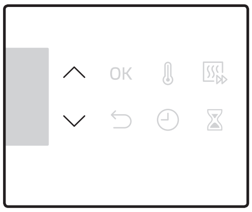
Werking

Eindtijd

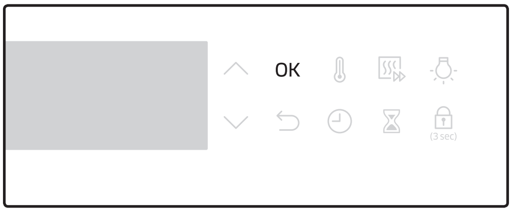


1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.





2. Druk twee keer op ◴ en stel met de toetsen ∧ / ∨ de gewenste eindtijd in.



3. Druk op **OK** om uw wijzigingen te bevestigen.

OPMERKING

Om de eindtijd te wijzigen, drukt u op de knop ◴ en volgt u de bovenstaande stappen.

Uitgesteld einde

Uitgesteld einde is bedoeld om het bereiden van gerechten gemakkelijker te maken.

Voorbeeld 1

Stel dat u om 14.00 uur een bereiding van een uur selecteert en u wilt dat de oven om 18.00 uur klaar is met de bereiding. Om de eindtijd in te stellen, wijzigt u de tijd bij Klaar om in 18.00 uur. De oven begint de bereiding vervolgens om 17.00 uur en om 18.00 uur is alles klaar, precies zoals ingesteld.

Actuele tijd: 14.00 uur	Bereidingstijd instellen: 1 uur	Uitgestelde eindtijd instellen: 18.00 uur

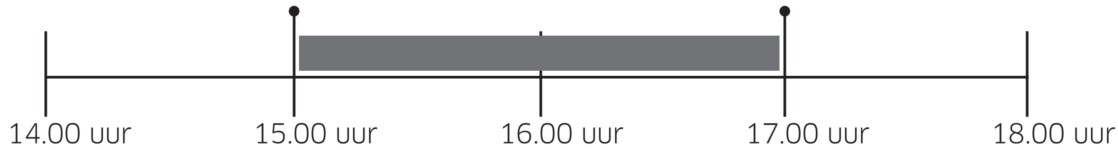
De oven begint de bereiding om 17.00 uur en eindigt automatisch om 18.00 uur.



Voorbeeld 2:

Actuele tijd: 14.00 uur	Bereidingstijd instellen: 2 uur	Uitgestelde eindtijd instellen: 17.00 uur

De oven begint de bereiding om 15.00 uur en eindigt automatisch om 17.00 uur.



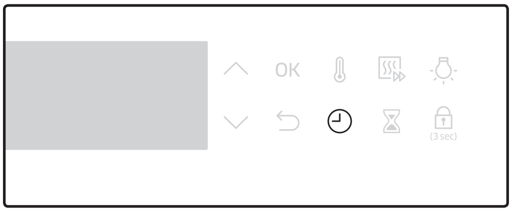
⚠ **LET OP**

Laat gerechten na de bereiding niet te lang in de oven staan. Het gerecht zou kunnen bederven.

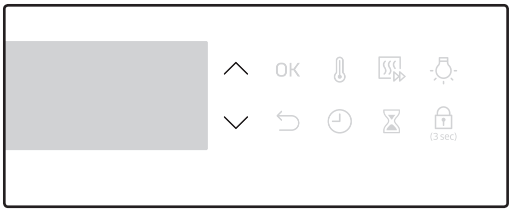
Werking

De bereidingstijd wissen

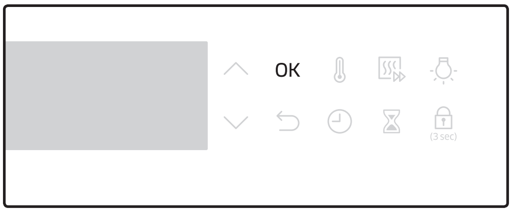
U kunt de bereidingstijd wissen. Dit is handig als u de oven op een willekeurig moment tijdens het proces handmatig wilt stoppen.



1. Terwijl de oven bezig is, drukt u op om de resterende bereidingstijd weer te geven.



2. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de bereidingstijd in op “00:00”. U kunt ook gewoon op drukken.



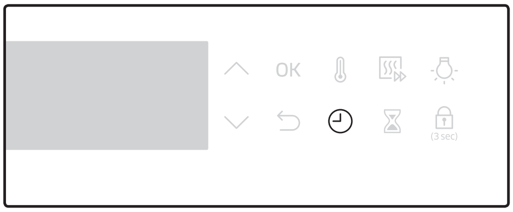
3. Druk op **OK**. De oven blijft werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie.

OPMERKING

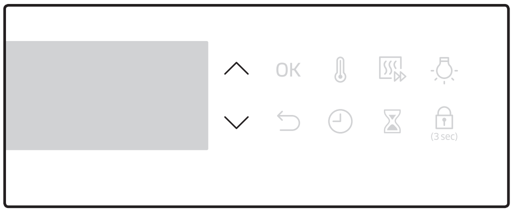
Als u de bereidingstijd hebt geannuleerd, moet u de oven handmatig stoppen wanneer de bereiding voltooid is.

De eindtijd wissen

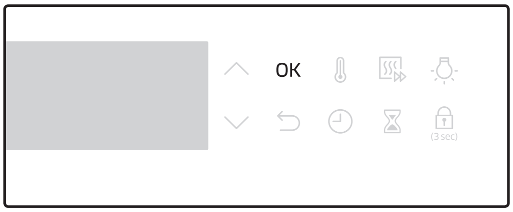
U kunt de eindtijd wissen. Dit is handig als u de oven op een willekeurig moment tijdens het proces handmatig wilt stoppen.



1. Terwijl de oven bezig is, drukt u op ◷ om de ingestelde eindtijd weer te geven.



2. Gebruik de knoppen ∧ / ∨ om de eindtijd in te stellen op de huidige tijd. U kunt ook gewoon op ⮌ drukken.

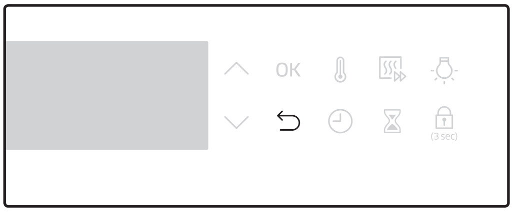


3. Druk op **OK**. De oven blijft werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie.

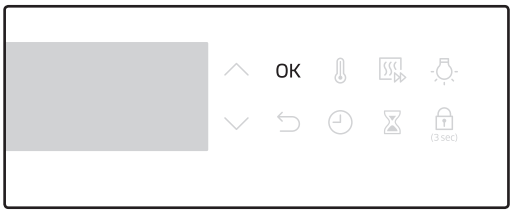
OPMERKING

Als u de eindtijd hebt geannuleerd, moet u de oven handmatig stoppen wanneer de bereiding voltooid is.

Het bereidingsproces stoppen



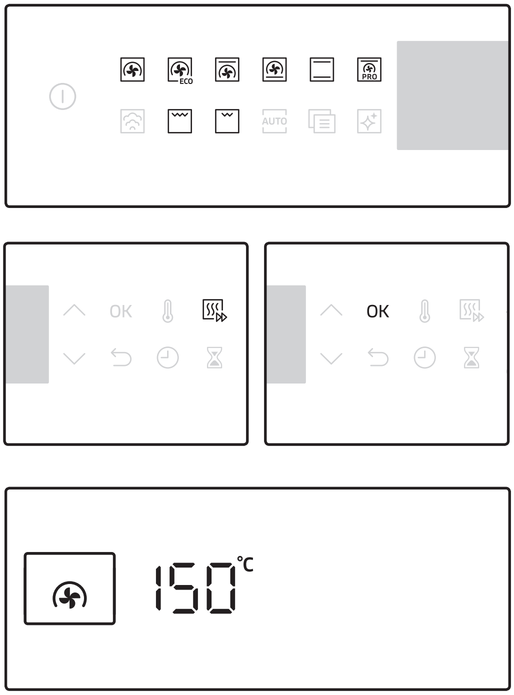
1. Terwijl de bereiding bezig is, drukt u op ⮌.



2. Druk op **OK** om het bereiden te annuleren.

Werking

Bereidingsmodus



1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.
2. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Ga voor meer informatie naar Algemene instellingen.
3. U heeft ook de optie de oven snel voor te verwarmen. Hiervoor drukt u op en stelt u de gewenste temperatuur in. De overeenkomstige indicator wordt weergegeven op de display.
4. Druk daarna op **OK**.

De oven begint met voorverwarmen totdat de interne temperatuur de gewenste waarde heeft bereikt.
Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt de indicator met een zoemtoon.
Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.

OPMERKING

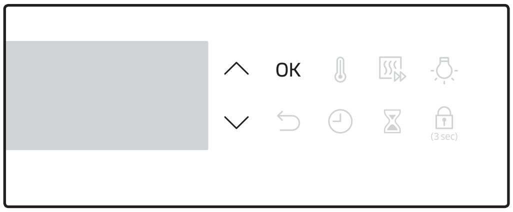
U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur tijdens de bereiding wijzigen.

Bereiding met vochtige lucht

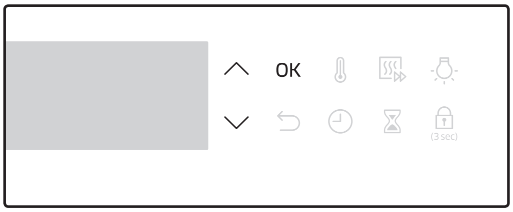
De oven heeft een stoombereidingsfunctie. Met de stoombereidingsfunctie kunt u allerlei verschillende recepten bereiden.



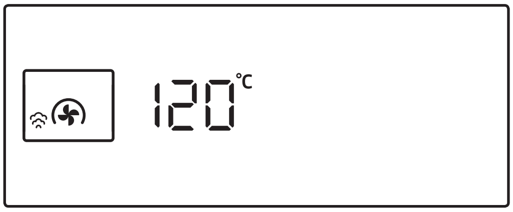
1. Vul de waterlade met 500 ml water.
2. Druk op de functietoets .



3. Selecteer een functie met de toetsen ∧ / ∨. Druk vervolgens op **OK**.



4. Stel met de toetsen ∧ / ∨ het Vochtniveau in en druk vervolgens op **OK**.
5. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Ga voor meer informatie naar Algemene instellingen.



De oven begint met voorverwarmen totdat de interne temperatuur de gewenste waarde heeft bereikt.
Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.

OPMERKING

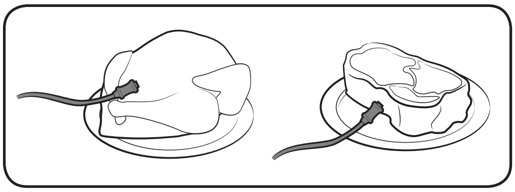
- Wanneer de stoomfunctie is ingeschakeld en de waterlade droog komt te staan, gaat de indicator knipperen. De oven blijft werken, maar de stoomgenerator stopt totdat u de waterlade weer hebt bijgevuld.
- Zorg ervoor dat u het resterende water afvoert nadat u de stoombereidingsfunctie hebt gebruikt. Wacht tot de oven klaar is met het afvoeren van het water.
- Wanneer een stoomfunctie is afgelopen, moet u de waterlade legen, omdat het resterende water van invloed kan zijn op de bereiding in andere standen.

Werking

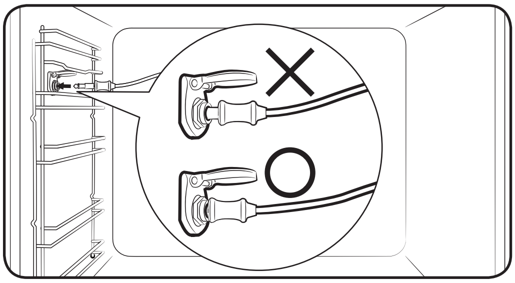
Bereiding met de vleessonde

Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees tijdens het koken gemeten. Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

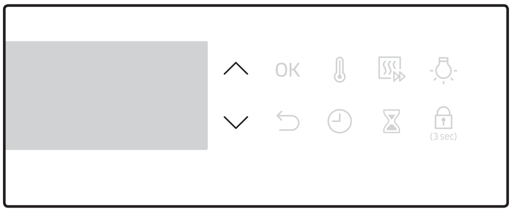
- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



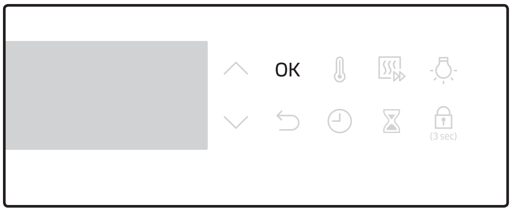
1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.
2. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



3. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Controleer of u op het display de vleessonde-indicator ( ) ziet met de actuele temperatuur binnen in het vlees.



4. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de gewenste interne temperatuur voor het vlees in.



5. Druk op **OK** om het bereiden te starten. De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

WAARSCHUWING

- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

OPMERKING

- De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde gebruikt bij standen waarvoor deze niet van toepassing is, gaat de indicator van de actuele stand knipperen. Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

Bereidingsstanden

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
Hete lucht	30-275	170	O	O
	Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.			
Normaal	30-275	200	O	O
	De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.			
Bovenverwarming + hete lucht	40-275	190	O	O
	Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).			
Onderverwarming + hete lucht	40-275	190	O	O
	Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.			
Grote grill	100-300	240	-	X
	De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).			
Eco-grill	100-300	240	-	X
	De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.			
Braden	80-200	160	-	O
	Met Braden (Pro-roast) wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.			

Werking

Stand		Temperatuurbe-reik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Snel voor-verwarmen	Vleessonde
ECO	Eco-hetelucht	30-275	170	-	O
		Met Eco-hetelucht wordt een geoptimaliseerd verwarmingssysteem gebruikt, om tijdens de bereiding energie te besparen. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig. **OPMERKING** De ECO-heteluchtstand is gebruikt om de energiezuinigheidsklasse EN60350-1 vast te stellen.			

Stoombereidingsfunctie

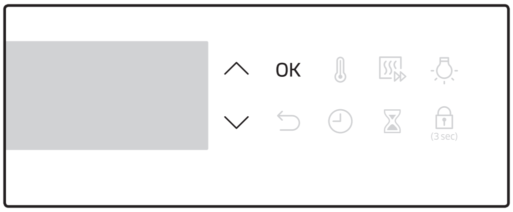
Stand		Temperatuurbe-reik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Snel voor-verwarmen	Vleessonde
V 1	Stoom + hete lucht	120-275	170	O	O
		De hitte van de heteluchtverwarming en ventilatoren wordt voortdurend ondersteund door hete vochtige lucht. De intensiteit van de vochtige lucht kan worden aangepast naar laag, middel of hoog. Deze stand is geschikt voor bladerdeeggebakjes, gistgebak, brood en pizza, en voor het roosteren van vlees en vis.			
V 2	Stoom + bovenwarmte + hete lucht	120-275	170	O	O
		De hitte van de bovenverwarming en de heteluchtfunctie wordt door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid en de hete vochtige lucht ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het grillen van gepaneerde gerechten zoals vlees, gevogelte en vis.			
V 3	Stoom + onderwarmte + hete lucht	120-275	170	O	O
		De hitte van de onderverwarming en de heteluchtfunctie wordt door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid en de hete vochtige lucht ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het bakken van krokante gerechten zoals pizza of appeltaart.			

Speciale functie

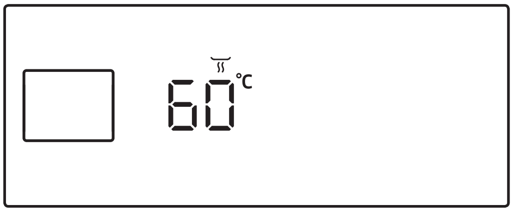
Voeg speciale of aanvullende functies toe om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden.



1. Druk in het functiepaneel op .



2. Selecteer een functie met de toetsen ∧ / ∨ en druk vervolgens op **OK**.
3. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Ga voor meer informatie naar Algemene instellingen.



4. De oven start de geselecteerde functie met de standaardinstellingen of uw instellingen.

Overzicht

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
F 1	Warm houden	40-100	80	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
F 2	Bord verwarmen	30-80	60	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.

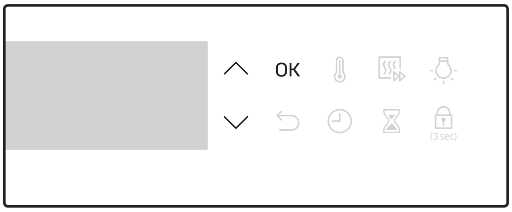
Werking

Automatisch bereiden

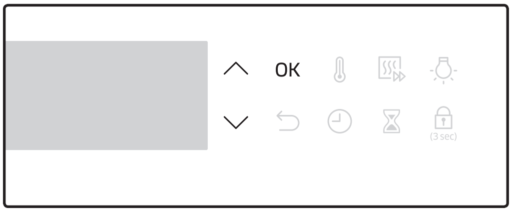
Voor onervaren koks biedt de oven een totaal van 40 automatisch te bereiden recepten. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden ingesteld op basis van het geselecteerde programma en de portiegrootte.



1. Druk op de functietoets AUTO.



2. Selecteer een programma met de toetsen ∧ / ∨ en druk vervolgens op **OK**. Het beschikbare gewichtsbereik (portiegrootte) wordt voor u gepresenteerd.



3. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de portiegrootte in en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

Ga voor meer informatie naar het gedeelte Automatische bereidingsprogramma's in deze handleiding.

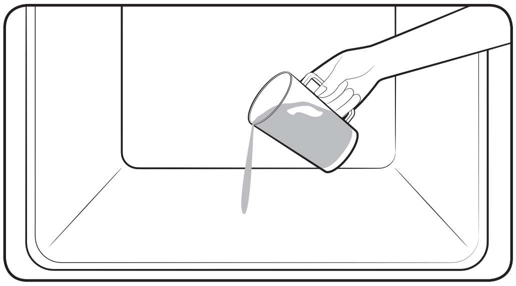
Reinigen

Er zijn twee reinigingsstanden beschikbaar. Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken.

Functie		Instructies
C 1	Stoomreiniging	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom
C 2	Ontkalken	Reinig de binnenkant van de stoomgenerator om te voorkomen dat de kwaliteit en smaak van het eten worden beïnvloed.

Stoomreiniging

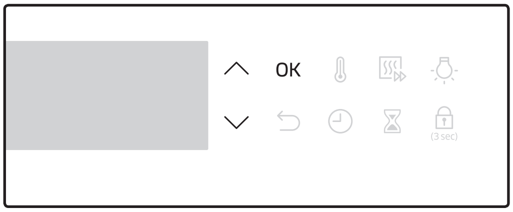
Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom



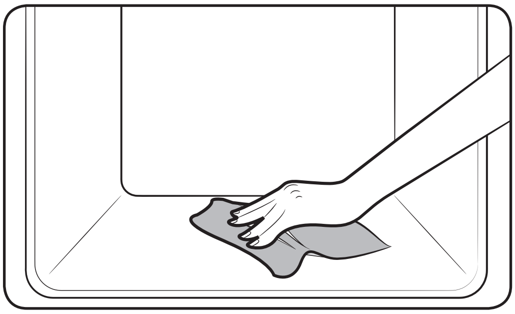
1. Giet 400 ml ($^3/_4$ pint) water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Druk op de functietoets .



3. Selecteer met de toetsen ∧ / ∨ de stoomreinigingsfunctie (C1). Druk vervolgens op **OK**.



4. Reinig de binnenkant van de oven met een droge doek.

⚠ WAARSCHUWING

- Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

OPMERKING

- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkig vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emaillen oppervlak aan de binnenkant van de oven grondig te laten drogen.
- Als de oven binnen heet is, wordt de reiniging niet geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Ontkalken

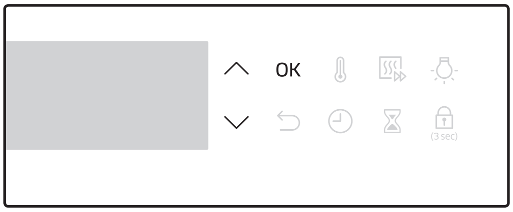
Reinig de binnenkant van de stoomgenerator om te voorkomen dat de kwaliteit en smaak van het eten worden beïnvloed.
Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor stoomovens of koffiezetapparaten.



Als u de stoomfunctie meer dan 12 uur gebruikt, gaat de ontkalkingsindicator aan. U kunt daarna nog gedurende twee uur stoombereidingsfuncties gebruiken zonder te hoeven ontkalken. Na twee uur wordt er echter geen stoomfunctie meer geactiveerd totdat de ontkalkingscyclus is geactiveerd en voltooid.

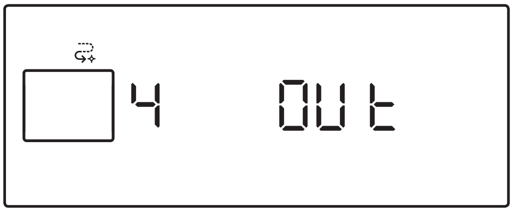


1. Leeg en reinig de waterlade en vul deze vervolgens met 50 ml ontkalkingsmiddel en 400 ml water.
2. Druk op de functietoets .

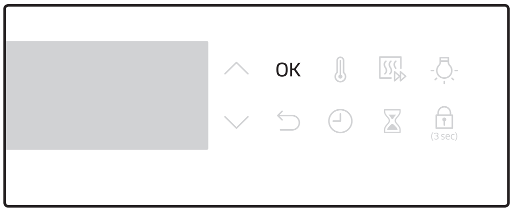


3. Selecteer Ontkalken (C2) met de toetsen ∧ / ∨ en druk vervolgens op **OK**.
4. De oven start met ontkalken. De ontkalkingscyclus verloopt in 5 stappen, die elk op het scherm worden aangegeven. Hieronder vindt u stap 1 tot en met 3.

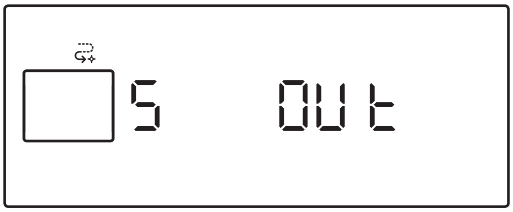
Stap 1	Ontkal-kingsmiddel toepassen	Circa 2 min.
Stap 2	Ontkalken	Circa 3 uur
Stap 3	Afvoeren	Circa 4 min.



5. Wanneer de oven naar stap 4 gaat, ziet u "Out" (Uit) op het display. Verwijder en leeg de waterlade en vul deze vervolgens met 500 ml drinkwater. Plaats de lade vervolgens terug. Op het display wordt kort "In" weergegeven.

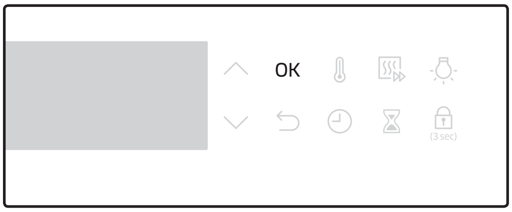


6. Druk op **OK**. De oven spoelt en voert water af gedurende 5 minuten en gaat vervolgens verder met stap 5.



7. Wanneer de oven klaar is, ziet u "Out" (Uit) op het display. Verwijder en reinig de waterlade en plaats deze weer terug.

Werking



8. Druk op **OK**. Er klinkt een pieptoon en het ontkalken is voltooid.

WAARSCHUWING

Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor stoomovens of koffiezetapparaten.

VOORZICHTIG

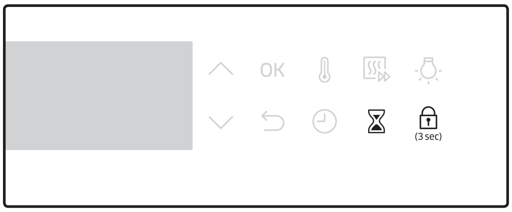
- De indicator knippert en de oven stopt als tijdens de ontkalkingscyclus de waterlade leeg raakt. Vul in dat geval de waterlade opnieuw met 400 ml drinkwater. Zorg de de lade niet te vol wordt. Anders zou er water uit de lade kunnen gaan lekken.
- Annuleer het ontkalken niet tijdens het proces. Anders dient u de ontkalkingscyclus opnieuw te starten en binnen drie uur uit te voeren om gebruik te kunnen maken van de stoomfuncties.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven, om ongelukken te voorkomen.
- Volg voor het juiste mengsel van water en ontkalkingsmiddel de aanwijzingen van de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.

OPMERKING

Hoewel de oven ook zonder uw bevestiging na 5 seconden met ontkalken begint, wordt het aanbevolen om uw selectie te bevestigen. Hiermee voorkomt u dat u per ongeluk een reiniging start.

Afvoeren

Gebruik Afvoeren als volgt als u opnieuw water wilt afvoeren om de oven te reinigen:



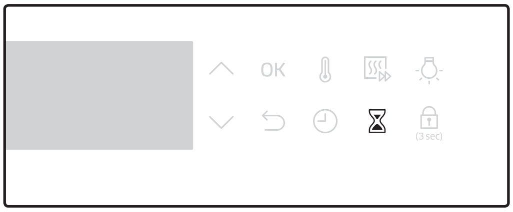
1. Houd de toetsen en (3 sec) gelijktijdig 3 seconden ingedrukt.
2. In de oven wordt water van de stoomgenerator naar de waterlade afgevoerd.
3. Gebruik wanneer het afvoeren is voltooid ovenwanten om de waterlade te verwijderen en te legen.

OPMERKING

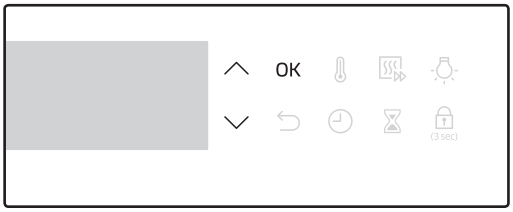
Wacht tot de oven klaar is met het afvoeren van het water.

Timer

Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.

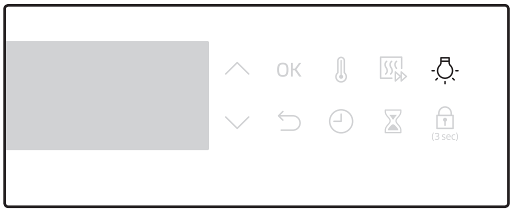


1. Druk op het functiepaneel op ⧗.



2. Stel met de toetsen ∧ / ∨ de gewenste duur in en druk vervolgens op **OK**.

Geluid aan/uit



- Om het geluid te dempen tikt u op de ovenlamp en houdt u deze 3 seconden ingedrukt.
- Om het geluid weer in te schakelen tikt u op de ovenlamp en houdt u deze weer 3 seconden ingedrukt.

Slim koken

Handmatig koken

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

Acrylamide die ontstaat tijdens de het bakken en frituren van zetmeelhoudend voedsel zoals aardappelfrites en brood kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Het wordt aangeraden om deze voedselproducten bij lage temperaturen te bakken en te hard en te lang bakken, te grote knapperigheid en aanbranden te vermijden.

OPMERKING

- Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.
- Bij het gebruik van Eco-grill zet u het voedsel in het midden van de accessoireplaat.

Accessoiretips

Uw oven wordt geleverd met diverse accessoires. Het kan zijn dat sommige accessoires ontbreken in de tabel hieronder. Echter zelfs als u niet precies de accessoires heeft die in deze kooktips worden vermeld, kunt gebruiken wat u wel hebt en dezelfde resultaten behalen.

- De bakplaat en de universele plaat zijn uitwisselbaar.
- Bij het bereiden van vette voedingsmiddelen is het raadzaam een bak onder het rooster te plaatsen om olieresten op te vangen. Als u voorzien bent van een roosterinzetstuk kunt u deze gebruiken in combinatie met de plaat.
- Als u voorzien bent van de universele plaat of extra diepe plaat, of beide, is het beter die plaat te gebruiken die dieper is voor het bereiden van vette voedingsmiddelen.

Bakken

Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak	Rooster, bakblik Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	3		175-185	50-60

Slim koken

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Koek	Rooster, koekvorm Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimel	Universele plaat	2		160-180	40-50
Vruchtenkruimelgebak	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universele plaat	3		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Universele plaat	3		80-100	100-150
Soufflé	Rooster, soufflé-cups	3		170-180	20-25
Gistgebak met appel op bakplaat	Universele plaat	3		150-170	60-70
Zelfgemaakte pizza 1-1,2 kg	Universele plaat	2		190-210	10-15
Diepvriesblader-deeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25
quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35
Appeltaart	Rooster, springvorm Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Slim koken

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (rund/varken/lam)					
Entrecote van rundvlees, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		160-180	50-70
Kalfskarbonade, 1,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		160-180	90-120
Varkensgebraad, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200-210	50-60
Stuk varkensvlees, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		160-180	100-120
Lamsbout, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		170-180	100-120
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg*	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3		205	80-100*
Kipdelen	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200-220	25-35
Eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		180-200	20-30
Kleine kalkoen, geheel, 5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		180-200	120-150
Groenten					
Groenten, 0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappelen, 0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200	45-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200-230	10-15
Geroosterde vis	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		180-200	30-40

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien

Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de grote grillstand. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		270-300	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk*	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		240-250	15-20
Burgers*	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		250-270	13-18
Varkensvlees					
Karbonades	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		250-270	15-20
Worstjes	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		260-270	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		230-240	30-35
Kippenboutje	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		230-240	25-30

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

Slim koken

Diepvriesmaaltijden

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwar-mingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza, 0,4-0,6 kg	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvrieslasagne	Rooster	3		180-200	45-50
Diepgevroren ovenfrites	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvries aar-dappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30
Bevroren ovencamembert	Rooster	3		190-200	10-15
Diepvriesba-guettes met topping	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		190-200	10-15
Diepvriesvis-sticks	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		190-200	15-25
Diepvriesvis-burger	Rooster	3		180-200	20-35

Bereiding met vochtige lucht

Als Vocht is ingeschakeld, genereert de oven stoom dat evenredig over het compartiment wordt verdeeld, en het gehele gedeelte bedekt, ook roosters en hoeken. Hierdoor worden gerechten bruin, met een krokante korst bovenop, en een zachte, sappige binnenkant.
Vul het waterreservoir tot het aangegeven maximum met drinkwater en selecteer een vochtniveau dat het beste bij uw recept past.

Stoom + hete lucht
Het wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen. Met voorverwarmen krijgt het gerecht een uitgesproken textuur.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Vochtniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gekoelde broodjes	Universele plaat	3	Laag	180-185	15-20
Gekoelde croissants	Universele plaat	3	Laag	180-190	10-15
Witbrood/ Meergranenbrood	Rooster	2	Middel	180-185	40-50
Bladerdeeg	Universele plaat	3	Laag	175-185	15-20
Caramel/room	Rooster	3	Laag	120-130	25-30
Soufflé	Rooster	3	Laag	170-180	15-20
Zelfrijzende diepvriespizza	Rooster	3	Middel	190-210	15-20
Baguette*	Universele plaat	3	Max	180-200	25-30

* Voor baguettes is de vochtige lucht alleen aan het begin van het bakken nodig. Het is aan te bevelen de Stoom + heteluchtstand gedurende 10 minuten te gebruiken en de heteluchtstand met dezelfde temperatuur te gebruiken gedurende de resterende baktijd.

Slim koken

Stoom + bovenwarmte + hete lucht

Het is aan te bevelen de bereidingsstand op de helft van de bereidingstijd te veranderen, zodat de damp verdwijnt en er een knapperig korstje ontstaat. Het is aan te bevelen de stand Bovenverwarming + hete lucht of de heteluchtstand te gebruiken en dezelfde temperatuur aan te houden.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Vochtniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Geroosterd varkensvlees met kaantjes, 1,2 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	170-180	90-120
Hele kip, 1,2 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	190-200	55-65
Kipdelen	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	210-220	25-30
Geroosterde eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	170-180	15-25
Hele eend, 2,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	170-180	120-150
Kleine hele kalkoen, 4 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	180-200	110-140
Hele vis, 0,5 kg*	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	160-180	20-30
Visfilet*	Universele plaat	3	Laag	190-200	10-20

* Het is aan te bevelen de stand Stoom + bovenwarmte + hete lucht gedurende de bereiding te gebruiken, voor een sappige smaak.

Stoom + onderwarmte + hete lucht

Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen met de stoomstand, voor een krokant resultaat.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Vochtniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	Middel	190-200	15-20
Zelfrijzende pizza	Universele plaat	2	Middel	190-210	15-20
Quiche lorraine	Universele plaat	2	Laag	180-190	20-30
Broodjes	Universele plaat	2	Laag	180-190	15-20
Focaccia	Universele plaat	2	Laag	200-210	15-20

Braden

Deze stand bevat een automatische verwarmingscyclus tot aan 220 °C. Het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gebraden op de vooraf ingestelde lage temperatuur. Dit proces vindt plaats met de bovenste en onderste verwarmingselementen ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor gebraden vlees en gevogelte.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	3-4
Geroosterd varkensvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	3-4
Eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	70-90	2-3

Slim koken

Eco-hetelucht

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. De tijden van deze categorie worden voorgesteld zonder voorverwarming, om meer energie te besparen.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Meringues, 0,2-0,3 kg	Universele plaat	2	90-100	100-140
Vruchtenkruimelgebak, 0,8-1,2 kg	Rooster	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	160-180	20-30
Diepvriesovenfriet 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepgevroren aardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	200-220	30-45
Gebraden lendenbiefstuk, 0,8-1,2 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	2	180-200	65-75
Geroosterde groenten, 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35

Programma's voor automatisch bereiden

In de volgende tabel vindt u 40 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.
De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.
Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U vindt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.
Automatische bereidingsprogramma's 1 tot 19, 38 en 39 omvatten voorverwarmen en tonen voortgang van het voorverwarmen.
Automatische bereidingsprogramma's 7, 8, 10, 11 en 12 worden door stoominterval ondersteund. Vul de tank voor gebruik met koud water. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van de voorverwarming.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik altijd ovenwanten om gerechten uit de oven te halen.

Nee.	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 1	Gegratineerde aardappelen	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 2	Gegratineerde groenten	0,8-1,2	Rooster	3
		Bereid verse gegratineerde groenten met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 3	Bakgerecht met pasta	1,2-1,5	Rooster	3
		Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	3
		Doe de ingrediënten voor ratatouille in een stoofschotel met deksel. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat. Afgedekt bakken. Doorroeren voor het serveren.		

Nee.	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 6	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
		Bereid appeltaart met een 24-26 cm ronde metalen bakvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Waterreservoir vullen. Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Op bakpapier op de plaat leggen. Start het programma en plaats de plaat na de pieptoon van het voorverwarmen.		
A 8	Appelbladerdeeg	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Waterreservoir vullen. Bladerdeeg met appelvulling op bakpapier op de plaat leggen. Start het programma en plaats de plaat na de pieptoon van het voorverwarmen.		
A 9	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 25 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van de plaat.		
A 10	Witbrood	0,6-0,7	Rooster	2
		Waterreservoir vullen. Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Het programma starten en nadat de voorverwarmingspieptoon klinkt de schaal midden op de plaat zetten.		
A 11	Meergranen-brood	0,8-0,9	Rooster	3
		Waterreservoir vullen. Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Het programma starten en nadat de voorverwarmingspieptoon klinkt de schaal midden op de plaat zetten.		
A 12	Broodjes	0,3-0,5	Universele plaat	3
		Waterreservoir vullen. Bereid de broodjes (gekoeld kant-en-klaar deeg). Op bakpapier op de plaat leggen. Start het programma en plaats de plaat na de pieptoon van het voorverwarmen.		

Nee.	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 13	Vruchtenkruimel-gebak	0,8-1,2	Rooster	3
		Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Verdeel kruimels bovenop. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Universele plaat	3
		Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de plaat. Start het programma en plaats de plaat na de pieptoon van het voorverwarmen.		
A 15	Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	3
		Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm met een diameter van 26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 16	Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een metalen ronde tulband of Bundt-bakvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 17	Nederlandse cake	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 18	Vruchtenvlaaibo-dem	0,4-0,5	Rooster	3
		Doe het beslag in een ingevette zwarte metalen taartbodemvorm Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rooster	3
		Bereid het deeg met behulp van een ovenschaal van 20-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van de plaat.		

Nee.	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 20	Geroosterde lendenbiefstuk	0,9-1,1	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
		1,1-1,3		
		Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
A 21	Langzaam bereid geroosterd rundvlees	0,9-1,1	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
		1,1-1,3		
		Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
A 22	Geroosterd lamsvlees met tuinkruiden	0,4-0,6	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		0,6-0,8		
		Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.		
A 23	Lamsbout	1,0-1,5	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
		1,5-2,0		
		Marineer de lamsbout en plaats deze op een rooster.		
A 24	Geroosterd varkensvlees met kaantjes	0,8-1,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
		1,0-1,2		
		Plaats het varkensvlees met de vette kant omhoog op een rooster.		
A 25	Varkensriblappen	0,8-1,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		1,0-1,2		
		Plaats de varkensriblappen op een rooster.		
A 26	Hele kip	0,9-1,1	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
		1,1-1,3		
		Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster en draai het om wanneer de pieptoon van de oven afgaat.		
A 27	Kippenborst	0,4-0,6	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		0,6-0,8		
		Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.		

Nee.	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 28	Kip, drumsticks	0,6-0,8	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		0,8-1,0		
		Insmeren met olie en kruiden en op het rooster plaatsen.		
A 29	Eendenborst	0,3-0,4	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		0,4-0,5		
		Eendenborsten met de vetkant omhoog op het rooster plaatsen. De eerste instelling is voor gemiddeld, de tweede voor doorbakken.		
A 30	Forelfilet, gebakken	0,3-0,5	Universele plaat	4
		0,5-0,7		
		Plaats de forelfilets met de huid naar boven op het rooster.		
A 31	Forel	0,3-0,5	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		0,5-0,7		
		Spoel en reinig de vis en plaats kop aan staart op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		
A 32	Tong	0,3-0,5	Universele plaat	3
		0,5-0,7		
		Leg de tong op bakpapier op de plaat. Snijd het vel met een mes.		
A 33	Zalmfilet	0,4-0,6	Roosterinzetstuk + universele plaat	4
		0,6-0,8		
		Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.		
A 34	Ovengroenten	0,4-0,6	Universele plaat	4
		0,6-0,8		
		Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig op de plaat verspreiden.		

Slim koken

<table>
<tr><th>Nee.</th><th>Voedsel</th><th>Gewicht (kg)</th><th>Onderdeel</th><th>Niveau</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A 35</td><td rowspan="3">Gebakken halve aardappelen</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Universele plaat</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in twee helften in de lengte. Plaats met de gesneden kant omhoog boven op de plaat en bestrijk met olijfolie, kruiden en specerijen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 36</td><td rowspan="3">Diepgevroren ovenfrites</td><td>0,3-0,5</td><td rowspan="2">Universele plaat</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,5-0,7</td></tr>
<tr><td colspan="3">Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de plaat.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 37</td><td rowspan="3">Diepgevroren aardappelpartjes</td><td>0,3-0,5</td><td rowspan="2">Universele plaat</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,5-0,7</td></tr>
<tr><td colspan="3">Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatig over de plaat.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 38</td><td rowspan="3">Ingevroren pizza</td><td>0,3-0,6</td><td rowspan="2">Rooster</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,6-0,9</td></tr>
<tr><td colspan="3">Leg de bevroren pizza op het midden van het rooster.
Start het programma en plaats de plaat na de pieptoon van het voorverwarmen. De eerste instelling is voor dunne pizza en de tweede instelling is voor dikke panpizza.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 39</td><td rowspan="3">Zelfgemaakte pizza</td><td>0,8-1,0</td><td rowspan="2">Universele plaat</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,0-1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bereid de zelfgemaakte pizza met de gistdeeg en plaats deze op de plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats de plaat na de pieptoon van het voorverwarmen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 40</td><td rowspan="3">Fermentatie gistdeeg</td><td>0,5-0,6</td><td rowspan="2">Rooster</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>0,7-0,8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie.
Plaats in het midden van het rooster. De eerste instelling is voor pizza en cakedeeg, de tweede is voor brooddeeg.</td></tr>
</table>

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik niet de snelle voorverwarmingsfunctie. Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmings-type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Zandtaart	Universele plaat	1+4		140	28-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Appeltaart	Rooster + 2 springvormen * (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1 diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + Rooster + 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

* Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).
** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

Slim koken

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grillfunctie.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmings-type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5	[grill icon]	300 (max).	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Roosterinzetstuk + Universele plaat (om druipvocht op te vangen)	4	[grill icon]	300 (max).	1e 15-18 2e 5-8

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmings-type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1	[hetelucht icon]	205	80-100*

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatische bereiding

Gegratineerde aardappelen

Ingrediënten	800 g aardappelen, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel zout, peper, nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm
Aanwijzingen	Schil aardappels en snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Gegratineerde groenten

Ingrediënten	800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappels), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, kruiden (peper, peterselie of rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepels olijfolie, een paar tijmblaadjes
Aanwijzingen	Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Lasagne

Ingrediënten	2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml bouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (fijngehakt), 200 g geraspte kaas, 1 theelepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum
Aanwijzingen	Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een braadpan en braad het rundergehakt en de gesneden ui gedurende ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en runderbouillon erbij en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen. Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

Appeltaart

Ingrediënten	• **Deeg**: 275 g bloem, $^{1}/_{2}$ eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt) • **Vulling**: 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, $^{1}/_{2}$eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels
Aanwijzingen	Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg $^{3}/_{4}$ van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast. Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol $^{3}/_{4}$ van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten). Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer $^{3}/_{4}$ x $^{3}/_{4}$ cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken. Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_NL.indd 58 2015-05-18 3:32:57

Quiche lorraine

Ingrediënten	• **Deeg**: 200 g bloem, 80 g boter, 1 ei • **Vulling**: 75 g in blokjes ontvet spek, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 losgeklopte eieren, 100 g geraspte kaas uit Zwitserland, zout en peper
Aanwijzingen	Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

Vruchtenkruimelgebak

Ingrediënten	• **Topping**: 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder • **Vruchten**: 600 g gemengde vruchten
Aanwijzingen	Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

Zelfgemaakte pizza

Ingrediënten	• **Pizzadeeg**: 300 g bloem, 7 g gedroogde gist, 1 eetlepel olijfolie, 200 ml warm water, 1 eetlepel suiker en zout • **Topping**: 400 g gesneden groenten (aubergine, courgette, ui, tomaat), 100 g ham of spek (fijngehakt), 100 g geraspte kaas
Aanwijzingen	Doe de bloem, gist, olie, zout, suiker en het warme water in een kom en mix het tot een nat deeg. Kneed het zo'n 5-10 minuten met een mixer of met de hand. Dek het met een deksel af en plaats het gedurende 30 minuten in de oven bij 35 °C om te rijzen. Rol het deeg uit op een oppervlak met bloem in een rechthoekige vorm en leg het op de bakplaat of in een pizzapan. Spreid de tomatenpuree over het deeg uit en leg de ham, champignons, olijven en tomaat erbovenop. Strooi de geraspte kaas er gelijkmatig overheen en bak het geheel.

Slim koken

Geroosterde lendenbiefstuk

Ingrediënten	1 kg lendenbiefstuk, 5 g zout, 1 g peper, 3 g rozemarijn, tijm
Aanwijzingen	Marineer het rundvlees met zout, peper en rozemarijn en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Op het rooster plaatsen. Plaats het in de oven en braad het.

Geroosterd lamsvlees met tuinkruiden

Ingrediënten	1 kg lamskoteletten (6 stuks), 4 grote teentjes knoflook (geperst), 1 eetlepel verse tijm (gemalen), 1 eetlepel verse rozemarijn (gemalen), 2 eetlepels zout, 2 eetlepel olijfolie
Aanwijzingen	Meng het zout, de knoflook, kruiden en olie en voeg het lamsvlees toe. Draai het om, zodat het ermee is ingesmeerd en laat het ten minste 30 minuten tot 1 uur bij kamertemperatuur liggen.

Varkensriblappen

Ingrediënten	2 varkensriblappen, 1 eetlepel zwarte peperkorrels, 3 laurierblaadjes, 1 ui (gesneden), 3 knoflookteentjes (gehakt), 85 g bruine suiker, 3 eetlepels Worcestersaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 eetlepels olijfolie
Aanwijzingen	Maak een barbecuesaus. Verhit olie in een steelpan en voeg de ui toe. Fruit de ui totdat het zacht is en voeg de resterende ingrediënten toe. Braad het geheel en laat het geheel gedurende 30 minuten sudderen totdat het is ingedikt. Marineer de riblappen met de barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten tot 1 uur rusten.

Slim koken

Slim koken

Slim koken

Slim koken

Onderhoud

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING

- Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaard ovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Buitenzijde van de oven

Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven, zoals ovendeur, handgreep en display, gebruikt u een schone doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje. Afdrogen doet u met een keukenrol of een droge handdoek.
Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Verwijder hardnekkige ongerechtigheden door de gebruikte accessoires gedurende ongeveer 30 minuten in warm zeepwater te leggen alvorens ze af te wassen.

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

De verwisselbare onderdelen zijn met donkergrijs katalytisch email gecoat. Ze kunnen tijdens de heteluchtverhitting vuil worden van olie en vet dat door de circulerende lucht rondspat. Deze afzetting wordt er echter afgebrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

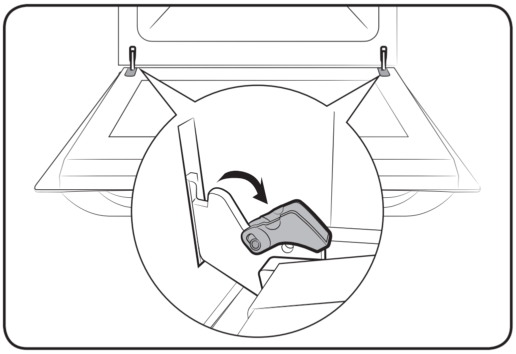
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven vanbinnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

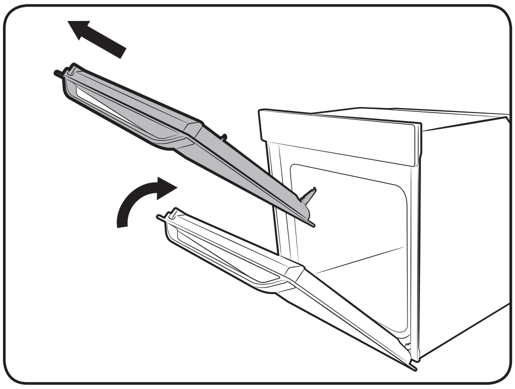
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

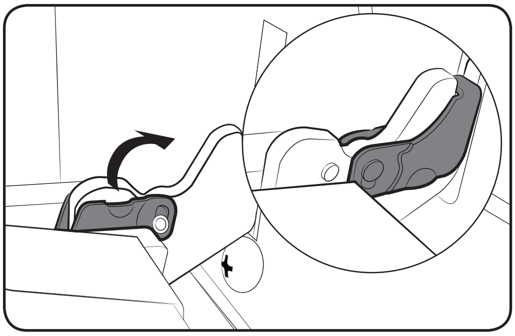
De ovendeur is zwaar.



1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.



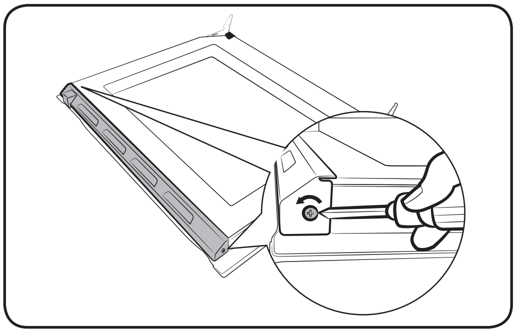
2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.



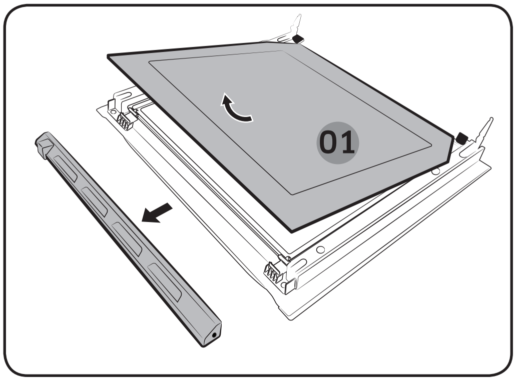
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

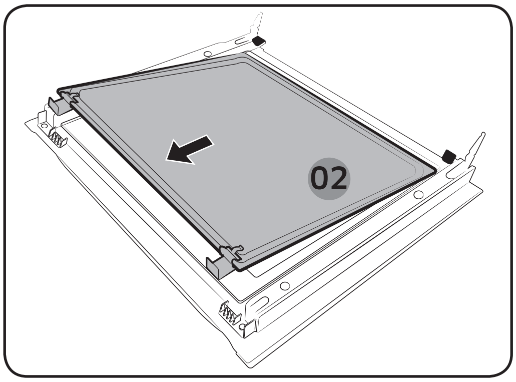
Afhankelijk van het model is de ovendeur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.



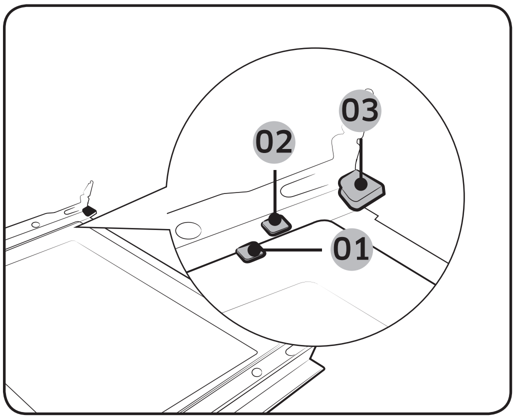
2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.
5. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.

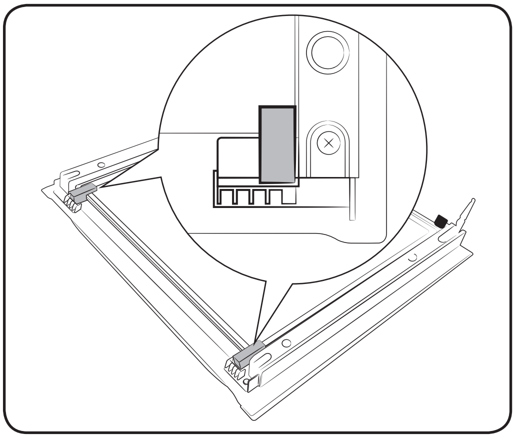
Onderhoud

Onderhoud



01 Steunclip 1
02 Steunclip 2
03 Steunclip 3

6. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
   - Plaats plaat 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat 1 in steunclip 3 in deze volgorde.

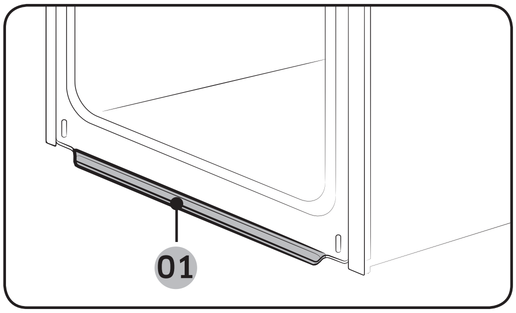


7. Controleer of de glasrubbers erin passen in en zet de glasplaat correct vast.
8. Voer stap 1 en 2 hierboven in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Wateropvangbak



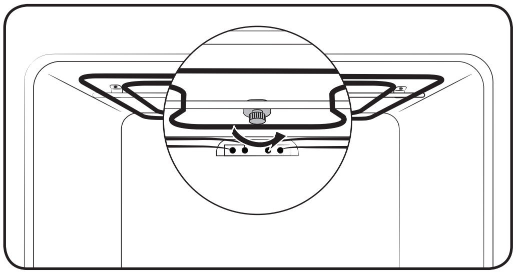
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht, maar ook voedselresten. Leeg en reinig de wateropvangbak dan ook regelmatig.

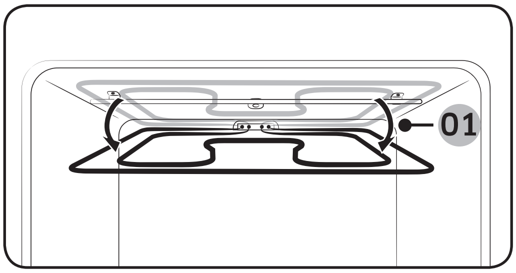
⚠ **WAARSCHUWING**

Als u een waterlek van de wateropvangbak tegenkomt, dient u contact op te nemen met een plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Plafond (alleen van toepassing zijnde modellen)

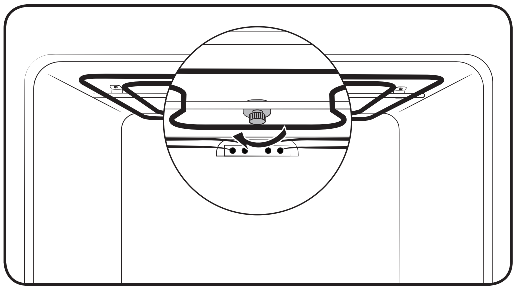


1. Zet de grillverwarming neer. Hiervoor draait u de ronde moer tegen de klok in terwijl u de grillverwarming vasthoudt. De grillverwarming is geen verwijderbaar deel. Forceer de grillverwarming niet omlaag.



01 Circa 12º

2. Reinig het plafond van de oven met zeepwater en een schone doek.

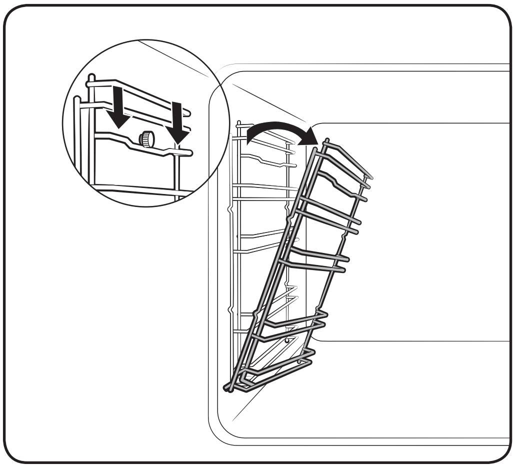


3. Zet als u klaar bent de grillverwarming terug en draai de ronde moer met de klok mee.

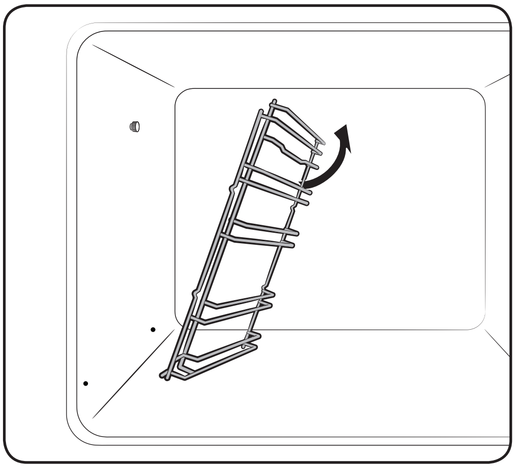
Onderhoud

Onderhoud

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



1. Druk op de bovenkant van de linkerzijgeleider en breng deze ongeveer 45 º omlaag.

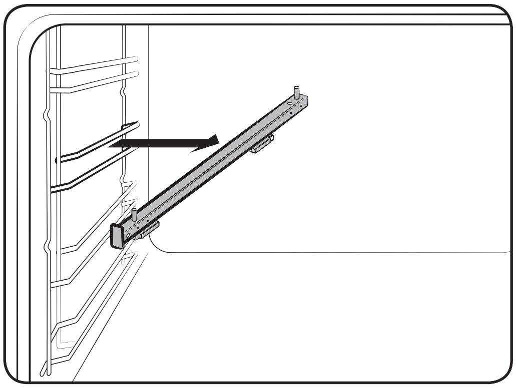


2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

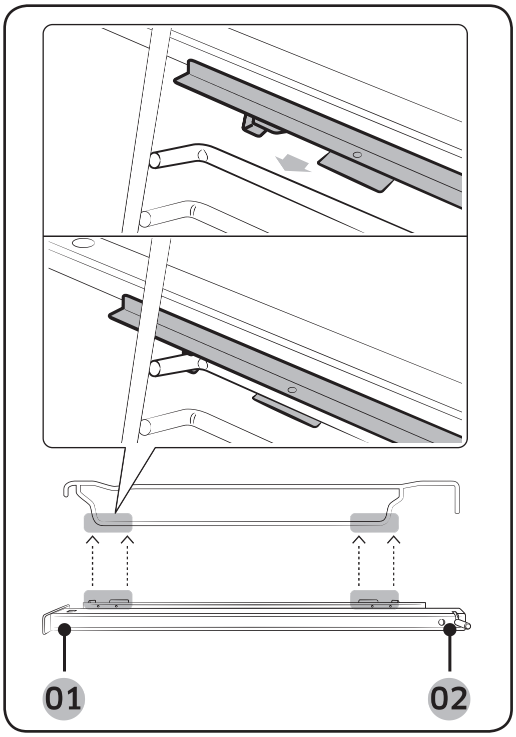
OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.

Telescooprails (alleen bepaalde modellen)



1. Druk bij de linkerzijgeleider voorzichtig op de bovenkant van de rail om deze in de aangegeven richting te verwijderen.
2. Herhaal deze stap bij de rechterzijgeleider.
3. Reinig de linker- en rechtertelescooprails met zeepwater en een doek.



01 Voorkant
02 Achterkant

4. Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u beide telescooprails weer terug door stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit te voeren.
   Zorg dat de voor- en achterclips van de rails in de zijgeleider zitten.

OPMERKING

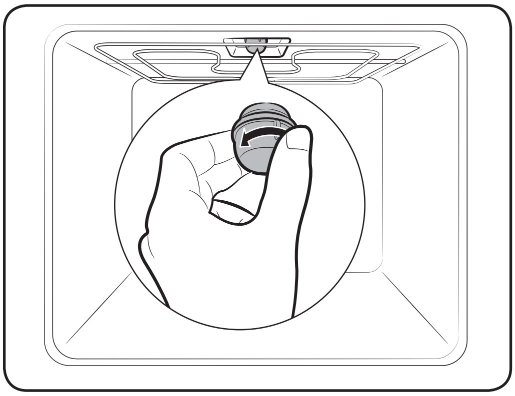
Het wordt aanbevolen om de telescooprail in niveau 3 op de zijgeleider te plaatsen.

Onderhoud

Onderhoud

Vervanging

Lamp



1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

WAARSCHUWING

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp gaat vervangen.
- Gebruik alleen lampen van 25-40 W/ 220-240 V die tegen 300 °C hitte bestand zijn. U kunt goedgekeurde lampen bij een lokaal servicecentrum van Samsung kopen.
- Hanteer halogeenlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terechtkomen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

Problemen oplossen

Controlepunten

Als u een probleem met de oven ondervindt, neemt u dan eerst de volgende tabel door en probeert u de suggesties daarin om het probleem op te lossen. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigheden tussen de toetsen zitten	• Verwijder de ongerechtigheden en probeer het opnieuw.
	• Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit	• Verwijder het vocht en probeer het opnieuw.
	• Als de vergrendeling is ingeschakeld	• Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven stopt tijdens de bereiding.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
Het apparaat gaat tijdens de bereiding uit.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen.
	• Als de koelventilator niet werkt	• Luister of u de koelventilator hoort.
	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Houd de afstanden aan die in de installatiegids worden voorgeschreven.
	• Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Gebruik één stekker.
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De behuizing van de oven is tijdens de bereiding te heet geworden.	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Houd de afstanden aan die in de installatiegids worden voorgeschreven.
De deur kan niet goed worden geopend.	• Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	• Reinig de oven goed en open de deur weer.

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_NL.indd 73 2015-05-18 3:32:59

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De binnenverlichting is zwak of gaat niet aan.	• Als de lamp aan gaat en weer uit	• De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. • U kunt het weer inschakelen door op de ovenlichtknop te drukken.
	• Als er tijdens de bereiding ongerechtigheden op de lamp komen	• Reinig de oven van binnen controleer het vervolgens nogmaals.
Elektrische schok treedt op in de oven.	• Als de stroomtoevoer niet goed is geaard	• Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.
	• Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	
Er druppelt water.	• In bepaalde gevallen kan er sprake zijn van water of stoom tijdens de bereiding, afhankelijk van het gerecht. Dit is geen defect aan het product.	• Laat de oven afkoelen en veeg deze met een droge doek af.
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		
De helderheid in de oven varieert.	• De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.	• Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereiding is klaar, maar de koelventilator draait nog steeds.	• De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De oven wordt niet warm.	• Als de deur open is	• Sluit de deur en start opnieuw.
	• Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld	• Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven.
	• Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is omgegaan.	• Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Er komt rook uit de oven wanneer deze in werking is.	• Tijdens de eerste werking	• Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen.
	• Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is	• Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Er is een branderig of plastic geur bij gebruik van de oven.	• Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn	• Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.
De oven bereidt de gerechten niet goed.	• Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend	• Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
Tijdens bereiding met vochtige lucht hoor ik water koken.	• Dit komt doordat er water wordt verhit met de stoomverwarming.	• Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Bereiding met vochtige lucht werkt niet.	• Als er geen water in de watertoevoertank aanwezig is	• Vul de tank met water en probeer het opnieuw.
Reinigen met stoom werkt niet.	• Dit komt doordat de temperatuur te hoog is	• Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.

Problemen oplossen

Informatiecodes

Bij problemen met de oven wordt er mogelijk een informatiecode op het display weergegeven. Kijk in de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-20	Problemen met de sensor	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM	
C-70	Problemen rond de vochtige lucht	
C-72		
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-d0	Probleem met een toets Dit doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. • Beneden de 105 °C gedurende 16 uur • Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur • Van 245 °C tot het Maximum gedurende 4 uur	Dit is geen defect aan het systeem. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het vervolgens opnieuw op de normale wijze.

Bijlage

Productinformatieblad

SAMSUNG	SAMSUNG
Model-id	NV73J7740RS
Energiezuinigheidsindex per bakruimte (EEI-bakruimte)	81,4
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A+
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) ($EC_{\text{elektrische bakruimte}}$)	0,95 kWh/cyclus
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilator-voorrangsmodus per bakruimte (elektrische eindenergie) ($EC_{\text{elektrische bakruimte}}$)	0,70 kWh/cyclus
Aantal bakruimten	1
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit
Volume per bakruimte (V)	73 l
Type oven	Inbouw
Massa van het apparaat (M)	40,8 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

Memo

Memo

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/ Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00614C-02

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV73J7740RS



Inhalt

Hinweise zu diesem Handbuch

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Nutzung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ **WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

Sicherheitshinweise

Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

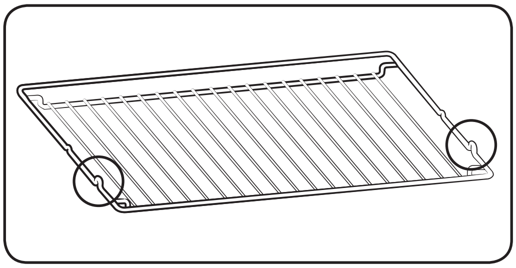
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein, sodass er einrastet und bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ **VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst sowie für Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Sicherheitshinweise

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn über einen bestimmten Zeitraum hinweg während des Betriebs keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

Installation

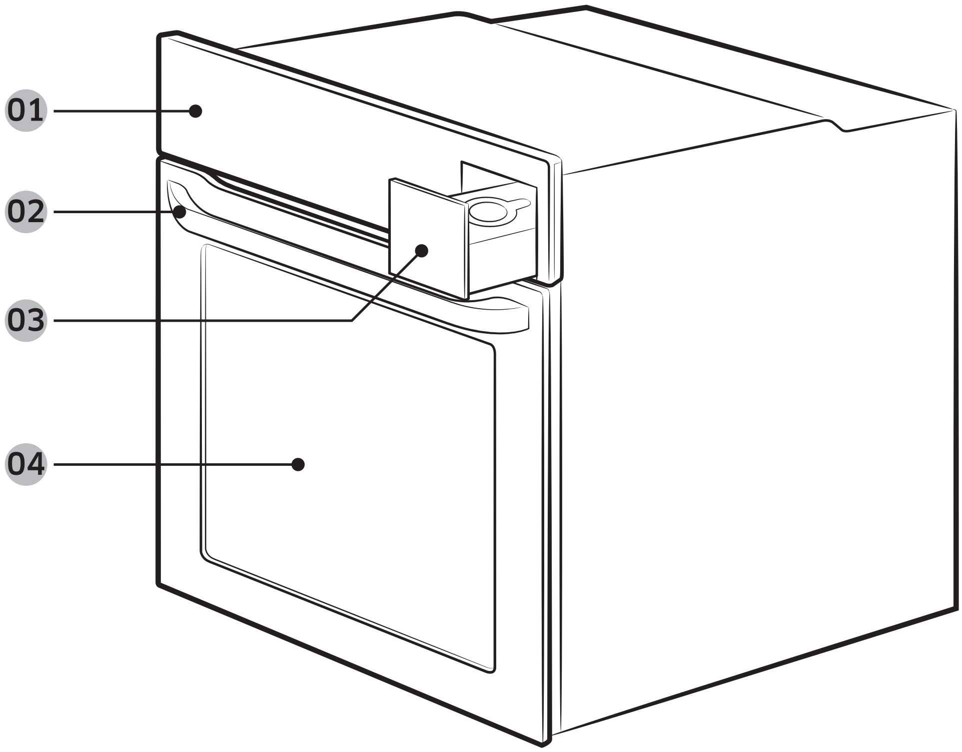
⚠ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

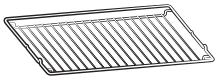
Überblick über das Gerät



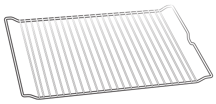
01 Bedienfeld	**02** Griff der Gerätetür	**03** Wasserbehälter
04 Gerätetür		

Zubehörteile

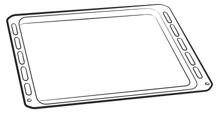
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



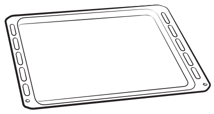
Gitterrost



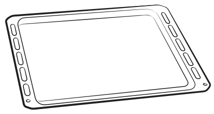
Gitterrosteinsatz *



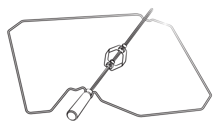
Backblech *



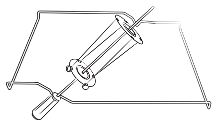
Universalblech *



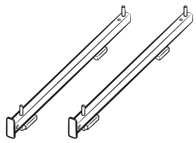
Extra tiefes Blech *



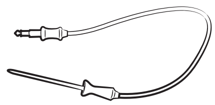
Drehspieß *



Dreh- und Schaschlikspieß *



Ausziehbare Schienen *



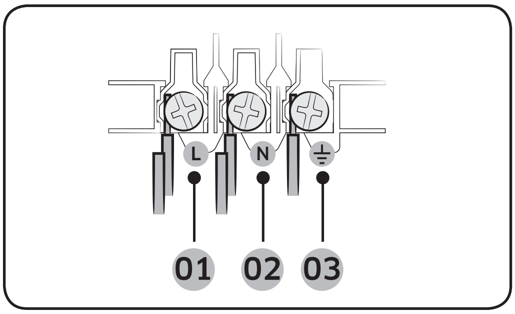
Kerntemperaturfühler *

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Installation

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.
Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²).

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme ⏚ ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

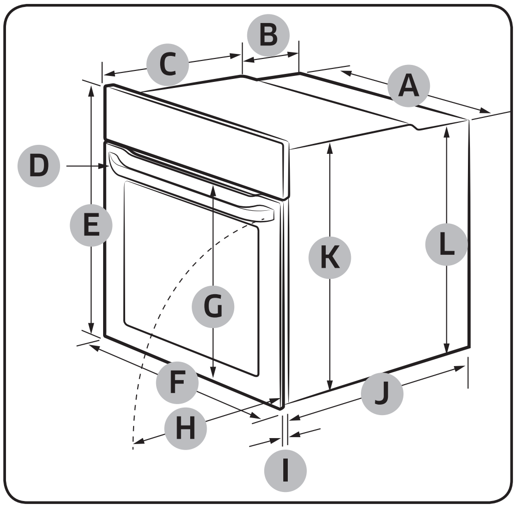
⚠ WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu wärmeerzeugenden Teilen des Geräts.

Einbau

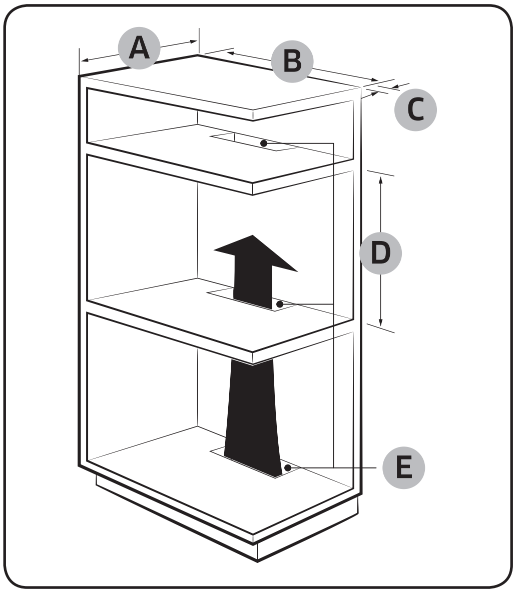
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C und angrenzende Möbelstücke bis mindestens 75 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgegebenen Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf. Lassen Sie für eine optimale Belüftung zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm frei. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	**G**	max. 506
B	175	**H**	max. 494
C	370	**I**	21
D	max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



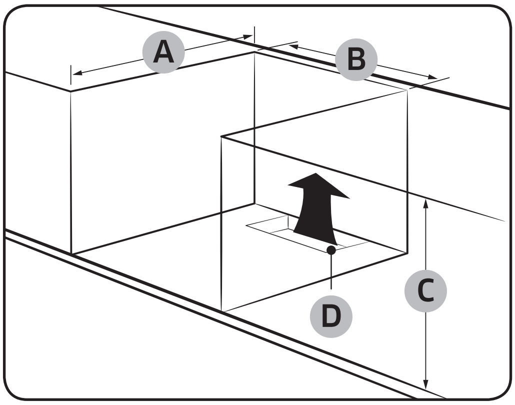
Einbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 60
D	min. 590 - max. 600
E	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen (E) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

Installation



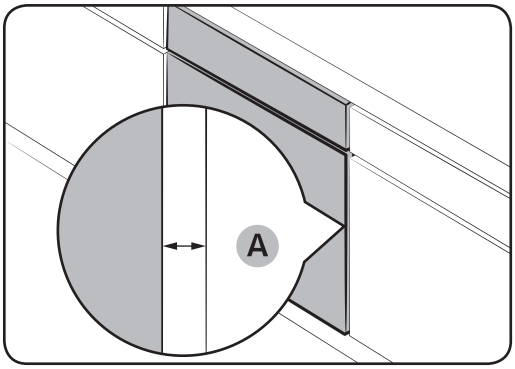
Unterbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 600
D	min. 460 x min. 50

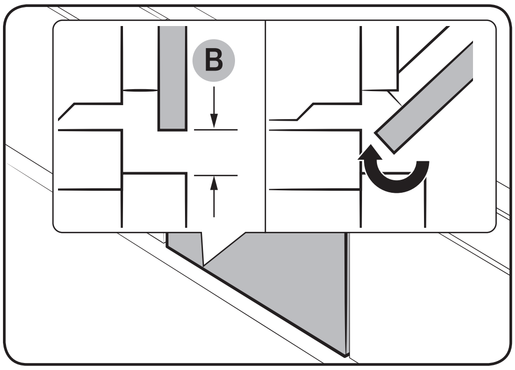
HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen (D) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

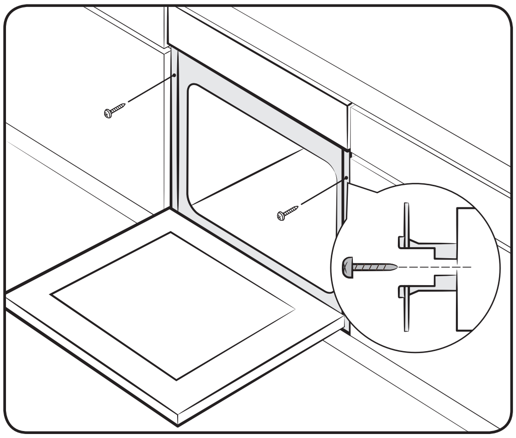
Einbauen des Geräts



Halten Sie zu beiden Seiten des Geräts einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schranks ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür reibungslos öffnen und schließen lässt.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

⚠ WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist die Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

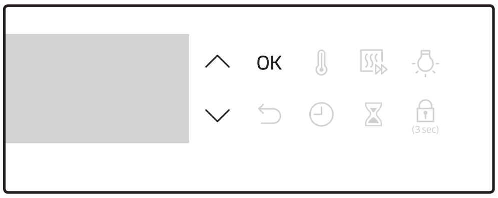
HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.

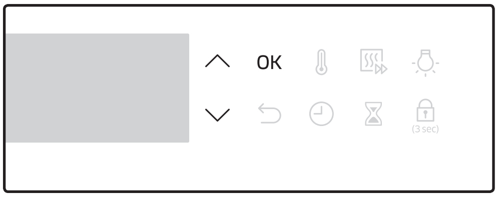
Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

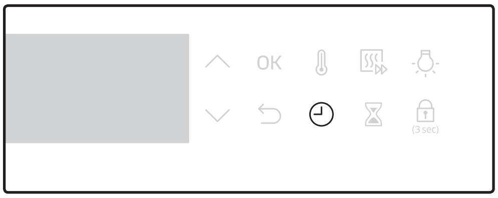
Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



1. Stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die Stunden ein, und drücken Sie dann auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die Minuten ein, und drücken Sie dann auf **OK**.



Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben beschriebenen Schritten vor.

Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

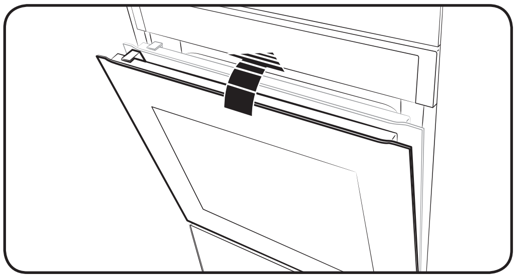
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)

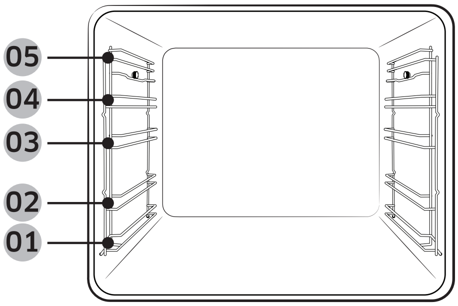


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Vor der ersten Verwendung

Zubehörteile

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



01 Einschubhöhe 1
02 Einschubhöhe 2
03 Einschubhöhe 3
04 Einschubhöhe 4
05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Backblech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Drehspieß *	Der Drehspieß kann zum Grillen von Lebensmitteln wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich im Einfachbetrieb in Einschubhöhe 4, wo sich auch die Aussparung für die Spießhalterung befindet. Schrauben Sie den Handgriff des Spießes ab, bevor Sie den Spieß zum Grillen verwenden.
Dreh- und Schaschlikspieß *	Schieben Sie ein Blech in Einschubhöhe 1 oder stellen Sie es bei sehr großen Fleischportionen auf den Boden des Garraums, um während des Garvorgangs herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Die Verwendung der Zubehörspieße wird nur für Fleisch bis maximal 1,5 kg empfohlen. **1.** Schieben Sie das Fleisch auf den Spieß. Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde. **2.** Umgeben Sie das Fleisch mit vorgekochten Kartoffeln und Gemüse. **3.** Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist. Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig nach hinten, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus an der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V"-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.) **4.** Entfernen Sie den Handgriff, bevor der Garvorgang gestartet wird. **5.** Schrauben Sie den Handgriff nach dem Garen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.** Schließen Sie die Gerätetür.
Kerntemperatur-fühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.

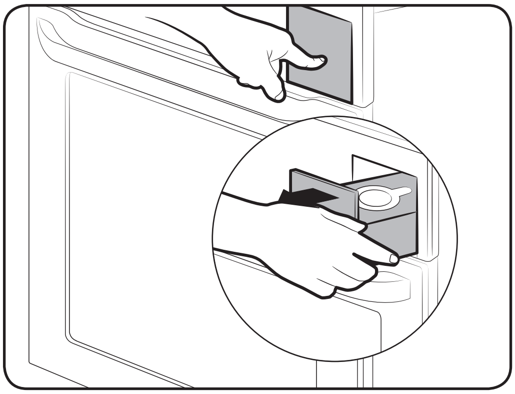
HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

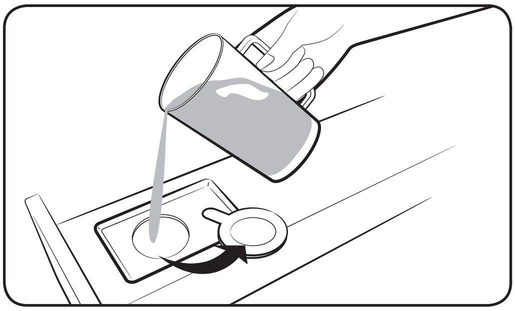
Vor der ersten Verwendung

Wasserbehälter

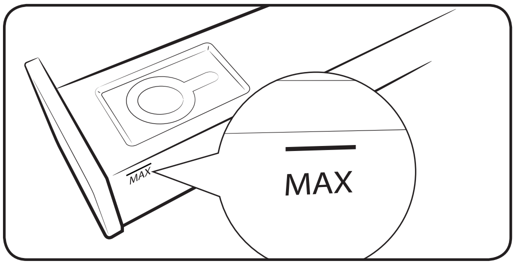
Der Wasserbehälter wird für alle dampfunterstützten Funktionen benötigt. Befüllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.

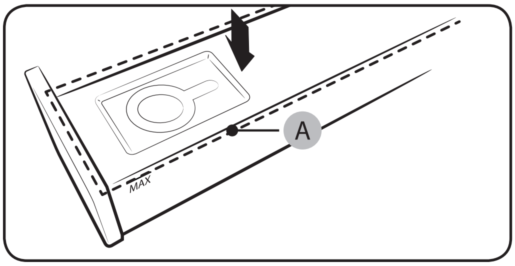


2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Verschlusskappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



HINWEIS

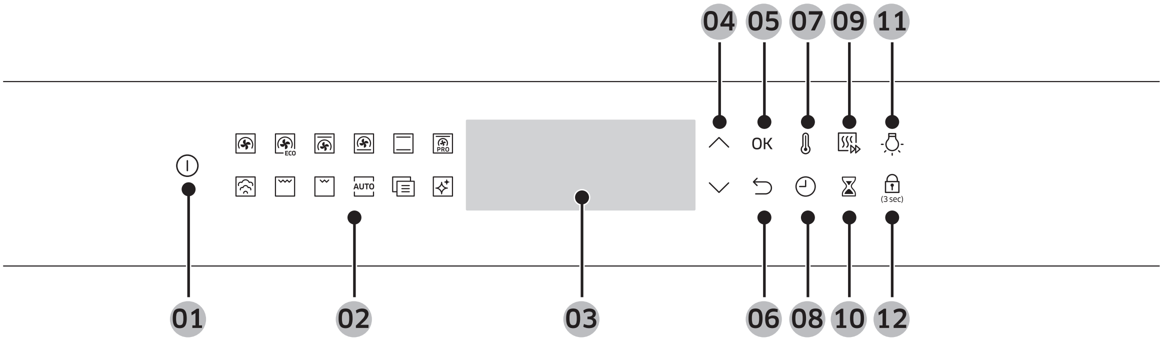
Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung (A) bzw. der Wasserbehälter geschlossen ist.

Vor der ersten Verwendung

Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



01 Ein/Aus	Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Zum Ausschalten des Geräts halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt.
02 Funktionsbereich	In diesem Bereich können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
03 Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Betriebsarten und Einstellungen angezeigt.
04 Auf / Ab	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl.
05 OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
06 Zurück	Hiermit setzen Sie Ihre aktuellen Einstellungen zurück und kehren zum Hauptbildschirm zurück.
07 Temperatur	Hiermit stellen Sie die Gartemperatur ein.
08 Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
09 Schnelles Vorheizen	Mit der Funktion „Schnelles Vorheizen“ können Sie das Gerät schnell auf eine zuvor eingestellte Temperatur vorheizen. • Drücken Sie auf diese Taste, um die Funktion „Schnelles Vorheizen “ zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. • Nur verfügbar für Temperaturen über 100 °C. • Die Funktion für schnelles Vorheizen ist nur in Kombination mit bestimmten zulässigen Garmodi und Temperaturbereichen verfügbar.
10 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
11 Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet. Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.
12 Kindersicherung	Zur Vermeidung von Unfällen sind bei aktivierter Kindersicherung alle Bedienelemente außer der Taste Power (Ein/Aus) gesperrt. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um sie wieder zu deaktivieren. Die zugehörige Anzeige erlischt dann.

Bedienung

HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

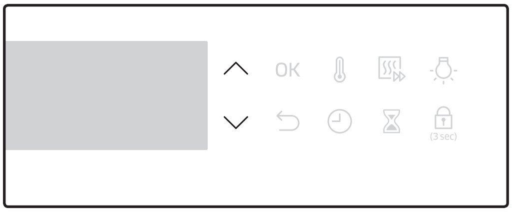
Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

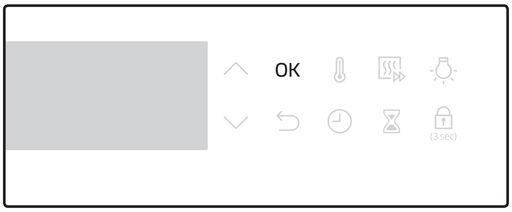
Temperatur



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart. Im Display erscheint die Standardtemperatur für die jeweilige Auswahl.



2. Stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Temperatur ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

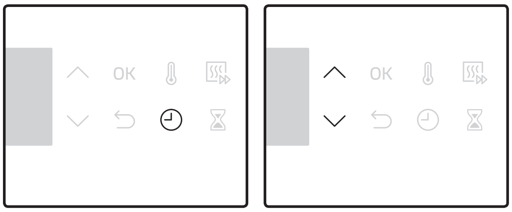
HINWEIS

- Wenn Sie nicht innerhalb von einigen Sekunden weitere Einstellungen vornehmen, startet das Gerät automatisch den Garvorgang unter Verwendung der Standardeinstellungen.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur die Taste 🌡 und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.
- Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

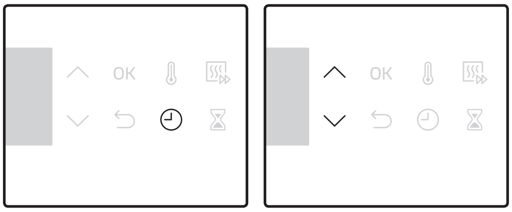
Garzeit



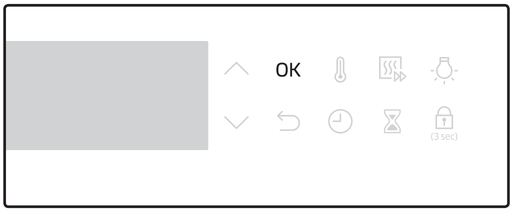
1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.



2. Drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Zeit ein.



3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen.
   Drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Endzeit ein. Weitere Informationen finden Sie unter Programmende.



4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

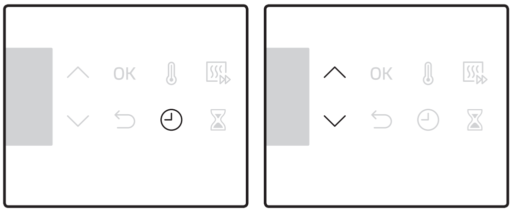
- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang auch dann mit der eingestellten Zeit, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät bei Abschluss des Garvorgangs manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit die Taste ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Bedienung

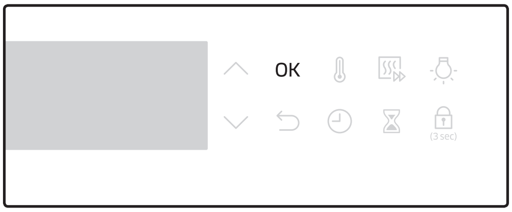
Endzeit



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.



2. Drücken Sie die Taste ◷ zwei Mal und stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

Drücken Sie zum Ändern der Endzeit die Taste ◷ zwei Mal und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_DE.indd 24 2015-05-18 3:30:10

Programmende

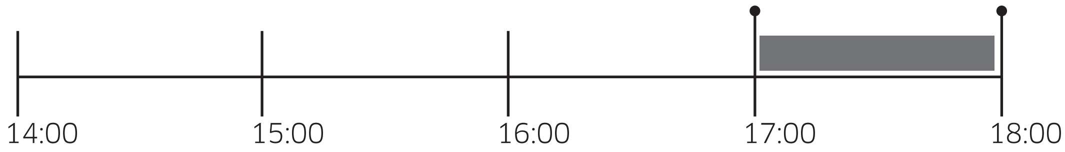
Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Kochen und Backen.

1. Fall:

Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 18:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „18:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr	Garzeit einstellen: 1 Stunde	Endzeit einstellen: 18:00 Uhr

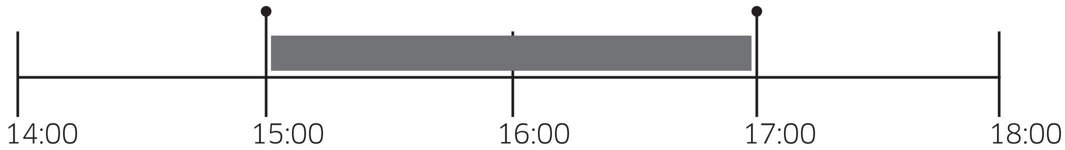
Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.



2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr	Garzeit einstellen: 2 Stunden	Endzeit einstellen: 17:00 Uhr

Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.



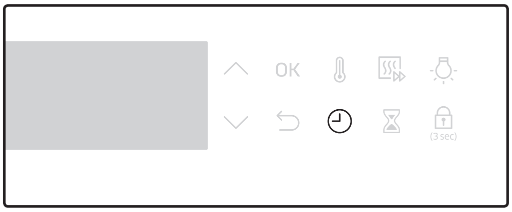
⚠ **VORSICHT**

Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.

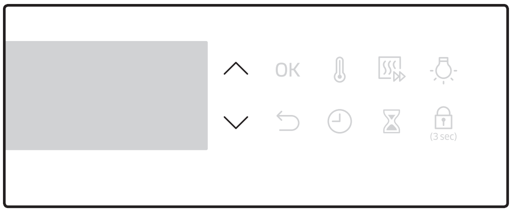
Bedienung

Zurücksetzen der Garzeit

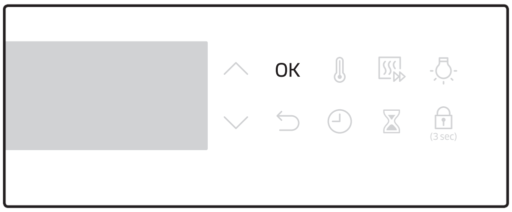
Sie können die Garzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie einen Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs die Taste ◴, um die verbleibende Garzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die Garzeit auf „00:00“ ein. Alternativ können Sie auch die Taste ↶ drücken.



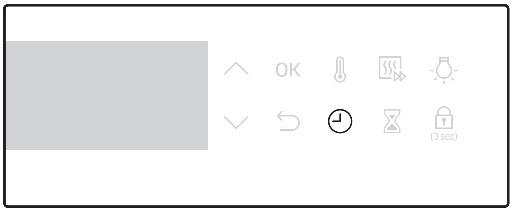
3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der zuvor eingestellten Temperatur, jedoch ohne vorgegebene Garzeit fort.

HINWEIS

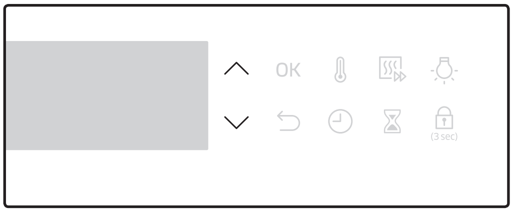
Wenn Sie die Garzeit storniert haben, müssen Sie den Vorgang manuell abbrechen, sobald die gewünschten Garergebnisse erreicht sind.

Zurücksetzen der Endzeit

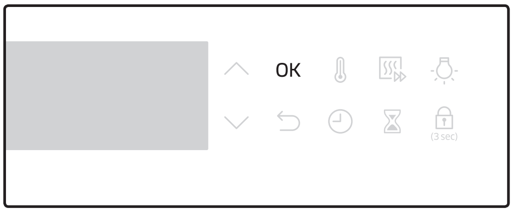
Sie können die Endzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie einen Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs die Taste ◷ zwei Mal, um die eingestellte Endzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die aktuelle Uhrzeit als Endzeit ein. Alternativ können Sie auch die Taste ⮌ drücken.

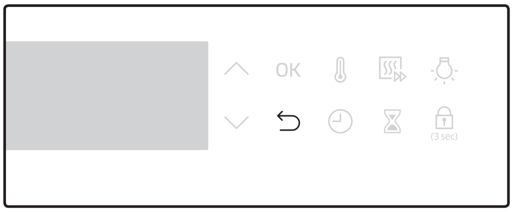


3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der zuvor eingestellten Temperatur, jedoch ohne vorgegebene Garzeit fort.

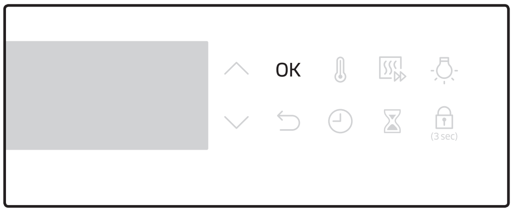
HINWEIS

Wenn Sie die Endzeit storniert haben, müssen Sie den Vorgang manuell abbrechen, sobald die gewünschten Garergebnisse erreicht sind.

Unterbrechen des Garvorgangs



1. Drücken Sie, während das Gerät in Betrieb ist, die Taste ⮌.

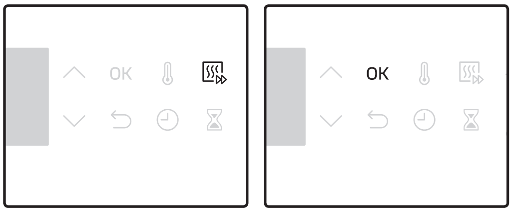


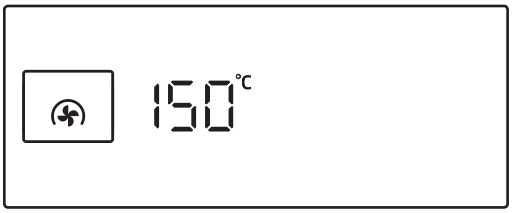
2. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang abzubrechen.

Bedienung

Betriebsart







1. **1.** Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.
2. **2.** Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Häufig genutzte Einstellungen.
3. **3.** Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Drücken Sie hierzu die Taste , und stellen Sie die Temperatur ein, auf die das Gerät vorgeheizt werden soll. Im Display leuchtet die entsprechende Anzeige ().
4. **4.** Drücken Sie danach auf **OK**.

Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Nach Abschluss des Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt.
Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.

HINWEIS

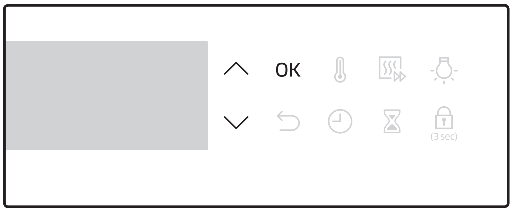
Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.

Dampfgaren

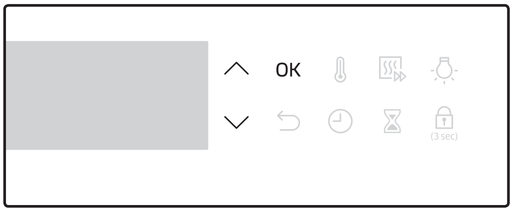
Dieses Gerät ist mit einer Dampfgarfunktion ausgestattet. Mit der Dampfgarfunktion können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden.



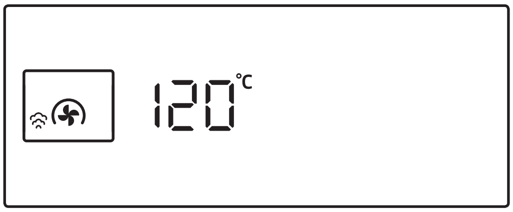
1. **1.** Füllen Sie 500 ml Wasser in den Wasserbehälter.
2. **2.** Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste .



3. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Funktion aus. Drücken Sie dann auf **OK**.



4. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Dampfstufe aus, und drücken Sie danach auf **OK**.
5. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Häufig genutzte Einstellungen.



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur.
Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.

HINWEIS

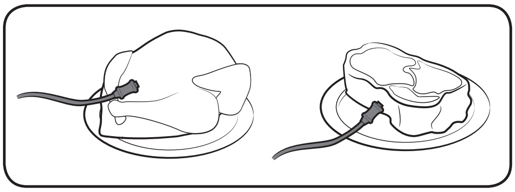
- Wenn die Dampfgarfunktion ausgeführt wird und das gesamte Wasser im Wasserbehälter verbraucht ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Das Gerät setzt zwar den Betrieb fort, aber der Dampfgenerator erzeugt erst dann wieder Dampf, wenn der Wasserbehälter mit Wasser aufgefüllt wurde.
- Denken Sie daran, nach Verwendung der Dampfgarfunktion das verbliebene Wasser abzulassen. Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Nach Abschluss eines Garvorgangs mit Dampfunterstützung müssen Sie den Wasserbehälter vollständig leeren, da das darin verbliebene Wasser die Ausführung künftiger Garvorgänge beeinträchtigen könnte.

Verwenden des Kerntemperaturfühlers

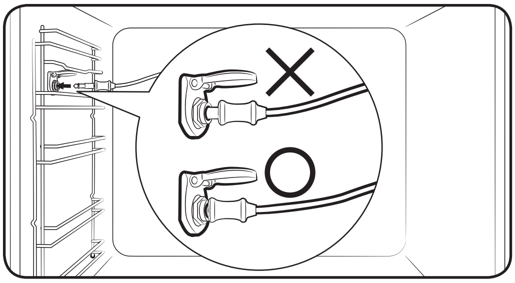
Der Kerntemperaturfühler misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.

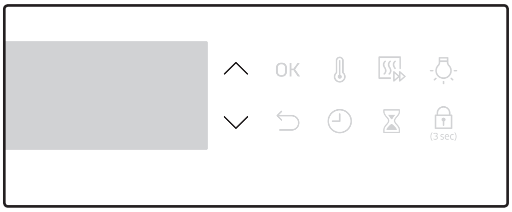
Bedienung



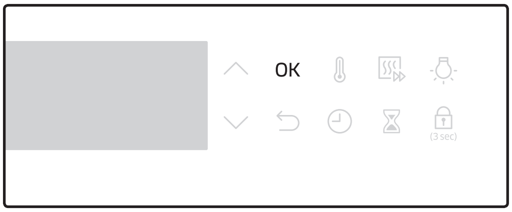
1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



3. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display das Symbol für den Kerntemperaturfühler (🌡) und die aktuelle Kerntemperatur des zu garenden Fleischstücks angezeigt werden.



4. Stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Kerntemperatur ein, die erreicht werden soll.



5. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten.
   Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

HINWEIS

- Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler in einer nicht unterstützten Betriebsart verwenden, blinkt die Anzeige für die aktuell ausgewählte Betriebsart. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Betriebsarten

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Kerntemperaturfühler
	Heißluft	30-275	170	O	O
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.			
	Ober-/ Unterhitze	30-275	200	O	O
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.			
	Oberhitze + Heißluft	40-275	190	O	O
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).			
	Unterhitze + Heißluft	40-275	190	O	O
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.			
	Großer Grill	100-300	240	-	X
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).			
	Öko-Grill	100-300	240	-	X
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).			
PRO	Bratautomatik	80-200	160	-	O
		Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet und fortgesetzt, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.			

Bedienung

<table>
<tr><th colspan="2">Betriebsart</th><th>Temperaturbe-
reich (°C)</th><th>Empfohlene
Temperatur (°C)</th><th>Schnelles
Vorheizen</th><th>Kerntempe-
raturfühler</th></tr>
<tr><td rowspan="2">ECO</td><td rowspan="2">Öko-Heißluft</td><td>30-275</td><td>170</td><td>-</td><td>O</td></tr>
<tr><td colspan="4">Bei Auswahl von „Öko-Heißluft“ kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist.

HINWEIS

Die Betriebsart „Öko-Heißluft“ wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.</td></tr>
</table>

Dampfgarfunktion

<table>
<tr><th colspan="2">Betriebsart</th><th>Temperaturbe-
reich (°C)</th><th>Empfohlene
Temperatur (°C)</th><th>Schnelles
Vorheizen</th><th>Kerntempe-
raturfühler</th></tr>
<tr><td rowspan="2">V 1</td><td rowspan="2">Heißluft mit Dampf</td><td>120-275</td><td>170</td><td>O</td><td>O</td></tr>
<tr><td colspan="4">Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: niedrig, mittel und hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">V 2</td><td rowspan="2">Oberhitze + Heißluft mit Dampf</td><td>120-275</td><td>170</td><td>O</td><td>O</td></tr>
<tr><td colspan="4">Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">V 3</td><td rowspan="2">Unterhitze + Heißluft mit Dampf</td><td>120-275</td><td>170</td><td>O</td><td>O</td></tr>
<tr><td colspan="4">Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.</td></tr>
</table>

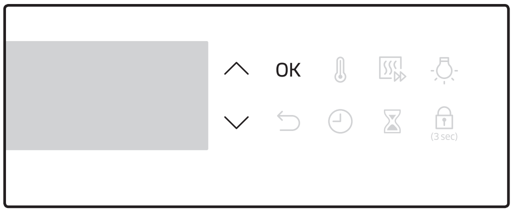
NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_DE.indd 32 2015-05-18 3:30:12

Sonderfunktionen

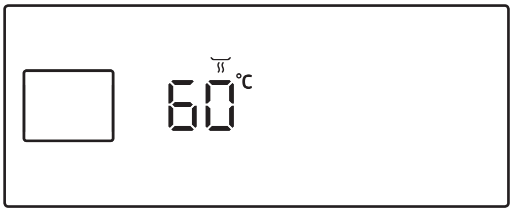
Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatz- oder Sonderfunktionen verwenden.



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste .



2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie danach auf **OK**.
3. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Häufig genutzte Einstellungen.



4. Das Gerät startet den Garvorgang in der ausgewählten Betriebsart mit den Standardeinstellungen oder den von Ihnen programmierten Werten.

Überblick

Betriebsart		Temperatur-bereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
F 1	Warmhalten	40-100	80	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
F 2	Geschirr erwärmen	30-80	60	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.

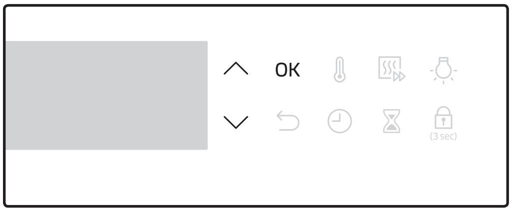
Bedienung

Automatikprogramme

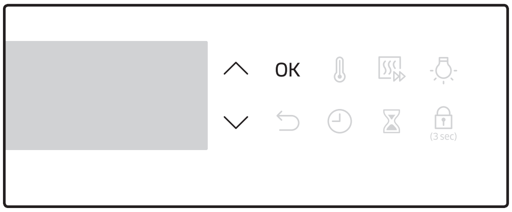
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 40 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen.
Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm und der ausgewählten Portionsgröße automatisch eingestellt.



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste AUTO.



2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ das gewünschte Programm aus, und drücken Sie danach auf **OK**. Im Display wird der verfügbare Gewichtsbereich (Portionsgröße) angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Portionsgröße ein und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zu den Automatikprogrammen in diesem Handbuch.

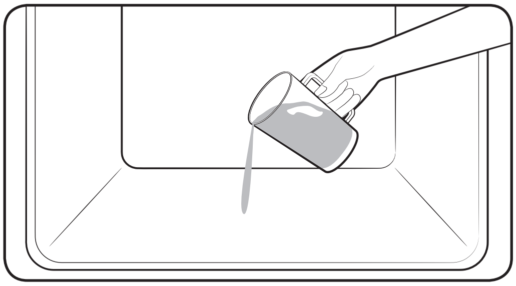
Reinigung

Ihnen stehen zwei Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

Funktion		Anleitung
C 1	Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
C 2	Entkalken	Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.

Dampfreinigung

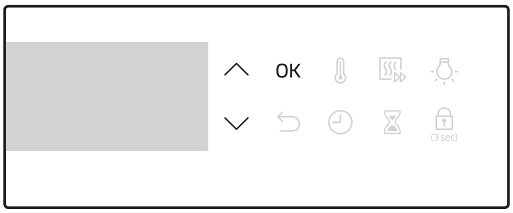
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



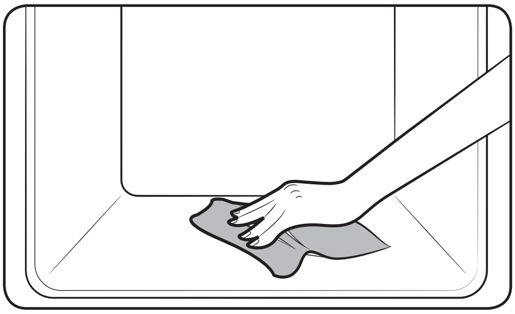
1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.



2. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste [Reinigungstaste].



3. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Dampfreinigung aus (C1). Drücken Sie dann auf **OK**.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

- Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Diese Reinigungsfunktion kann erst dann aktiviert werden, wenn der Garraum des Geräts abgekühlt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Entkalken

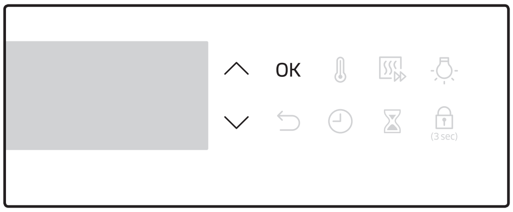
Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.
Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.



Wenn Sie die Dampffunktionen länger als 12 Stunden ausführen, beginnt die Anzeige für Entkalken zu leuchten. Sie können die Dampffunktionen nach dieser Aufforderung für weitere zwei Stunden nutzen, ohne einen Entkalkungsvorgang zu starten. Allerdings kann nach Ablauf dieser zwei Stunden erst dann wieder eine Dampffunktion aktiviert werden, wenn der Entkalkungsvorgang durchgeführt und vollständig abgeschlossen wurde.

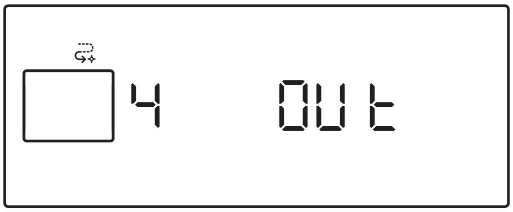


1. Leeren und reinigen Sie den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn anschließend mit 50 ml Entkalkungsmittel und 400 ml Wasser.
2. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste [✧].

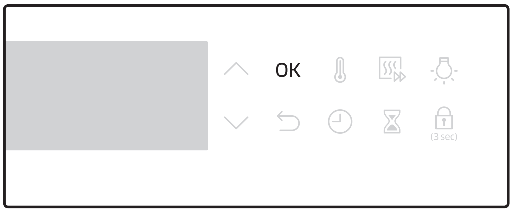


3. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Entkalkungsfunktion (C2) aus, und drücken Sie danach auf **OK**.
4. Das Gerät startet den Entkalkungsvorgang. Der Entkalkungsvorgang besteht aus 5 Teilschritten, von denen jeder auf dem Display angezeigt wird. Nachfolgend werden die Schritte 1 bis 3 aufgelistet.

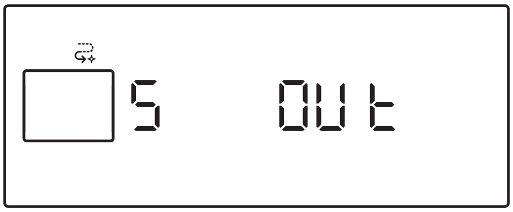
Schritt 1	Entkalkungs-mittel einfüllen	Etwa 2 min
Schritt 2	Entkalken	Etwa 3 h
Schritt 3	Wasser ablassen	Etwa 4 min



5. Wenn das Gerät mit Schritt 4 beginnt, wird auf dem Display die Meldung „Out (Entnehmen)" angezeigt. Entnehmen und leeren Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn erneut mit 500 ml Trinkwasser. Setzen Sie den Behälter dann wieder ein. Im Display erlischt die Meldung „In (Einsetzen)".

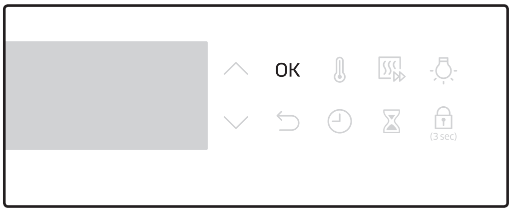


6. Drücken Sie auf **OK**. Nachdem 5 Minuten lang verschiedene Spül- und Ablassvorgänge durchgeführt wurden, beginnt das Gerät mit Schritt 5.



7. Anschließend erscheint auf dem Display die Meldung „Out (Entnehmen)". Entnehmen und reinigen Sie den Wasserbehälter. Setzen Sie ihn dann wieder ein.

Bedienung



8. Drücken Sie auf **OK**. Der Entkalkungsvorgang wird mit einem Signalton beendet.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

⚠ VORSICHT

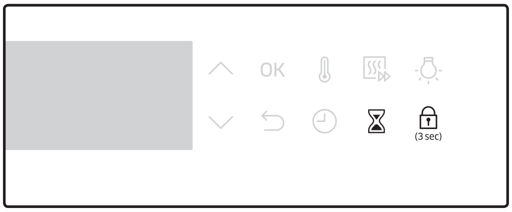
- Wenn während des Entkalkungsvorgangs das gesamte Wasser im Wasserbehälter verbraucht ist, beginnt die Anzeige zu blinken und das Gerät unterbricht den Betrieb. Füllen Sie den Behälter in diesem Fall wieder mit 400 ml Trinkwasser. Füllen Sie nicht zu viel Wasser in den Behälter. Andernfalls tritt Wasser am Wasserbehälter aus.
- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit die Dampffunktionen weiterhin verwendet werden können.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

HINWEIS

Obwohl das Gerät den Entkalkungsvorgang nach 5 Sekunden ohne Benutzereingabe automatisch startet, wird empfohlen, Ihre Auswahl zu bestätigen. Dadurch wird verhindert, dass ein Reinigungsvorgang versehentlich gestartet wird.

Ablassen des Wassers

Wenn Sie diese Funktion zu Reinigungszwecken erneut starten möchten, gehen Sie wie folgt vor:



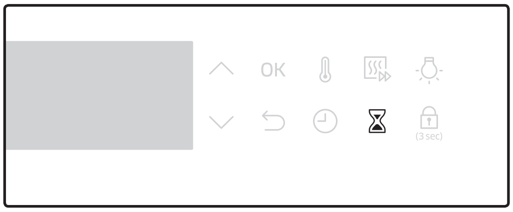
1. Halten Sie die Tasten und (3 sec) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Das Wasser wird dann vom Dampfgenerator zum Wasserbehälter geleitet.
3. Entnehmen Sie nach Abschluss des Ablassvorgangs mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter und leeren Sie ihn.

HINWEIS

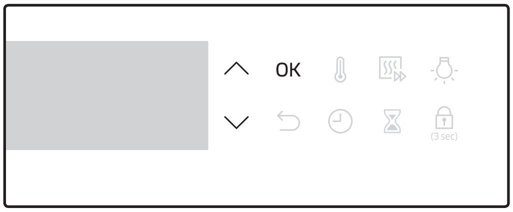
Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.

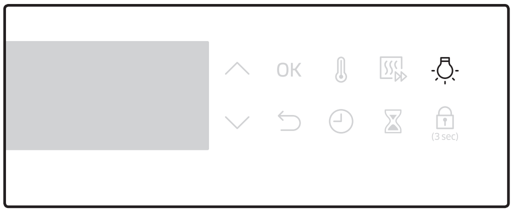


1. Drücken Sie neben dem Display auf ⌛.



2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Dauer aus, und drücken Sie danach auf **OK**.

Ein-/Ausschalten der Signaltöne



- Halten Sie zum Ausschalten der Signaltöne die Taste für die Garraumbeleuchtung 3 Sekunden lang gedrückt.
- Halten Sie zum Einschalten der Signaltöne die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt.

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill" verwenden, platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen mittig auf dem Backblech.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Sie Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies wirkt sich nicht auf die Garergebnisse aus.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefeblechkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza 1-1,2 kg	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	2		180-190	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	50-70
Kalbsbraten 1,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	90-120
Schweinebraten 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-210	50-60
Schweinenackenbra-ten 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	100-120
Lammkeule 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen 1,2 kg*	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100*
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	20-30
Ganze Pute, klein 5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	120-150
Gemüse					
Gemüse 0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln 0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	30-40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		240-250	15-20
Burger*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	30-35
Hähnchenunter-schenkel	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	25-30

* Nach $^{2}/_{3}$ der Garzeit wenden.

Verwendung

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza 0,4-0,6 kg	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Dampfgaren

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen im gesamten Garraum verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine krosse Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt.
Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Heißluft mit Dampf
Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen. Durch das Vorheizen erzielen Sie anschließend bessere Garergebnisse.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-185	15-20
Aufbackcroissants aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-15
Weißbrot/ Mischbrot	Gitterrost	2	Mittel	180-185	40-50
Blätterteigstücke	Universalblech	3	Niedrig	175-185	15-20
Flan/Crème	Gitterrost	3	Niedrig	120-130	25-30
Soufflé	Gitterrost	3	Niedrig	170-180	15-20
Tiefgefrorene Rohteigpizza	Gitterrost	3	Mittel	190-210	15-20
Baguette*	Universalblech	3	Max.	180-200	25-30

* Für die Zubereitung von Baguettes ist die Dampfunterstützung nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart „Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart „Heißluft“ fortzusetzen.

Verwendung

Oberhitze + Heißluft mit Dampf
Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit eine Betriebsart ohne Dampfunterstützung auszuwählen. Es wird empfohlen, bei gleicher Temperatur die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft“ oder „Heißluft“ zu verwenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinebraten mit Kruste 1,2 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	90-120
Brathähnchen 1,2 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	190-200	55-65
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	210-220	25-30
Gebratene Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	15-25
Ente 2,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	120-150
Ganze Pute, klein 4 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	180-200	110-140
Ganzer Fisch* 0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	160-180	20-30
Fischfilets*	Universalblech	3	Niedrig	190-200	10-20

* Es wird empfohlen, die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.

Unterhitze + Heißluft mit Dampf
Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	Mittel	190-200	15-20
Rohteigpizza	Universalblech	2	Mittel	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universalblech	2	Niedrig	180-190	20-30
Brötchen	Universalblech	2	Niedrig	180-190	15-20
Foccacia	Universalblech	2	Niedrig	200-210	15-20

Bratautomatik
Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Schweinebraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-90	2-3

Verwendung

Verwendung

Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte der Vorheizschritt aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Baisers 0,2-0,3 kg	Universalblech	2	90-100	100-140
Obststreusel 0,8-1,2 kg	Gitterrost	2	160-180	60-80
Backkartoffeln 0,4-0,8 kg	Universalblech	2	190-200	70-80
Würstchen 0,3-0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	160-180	20-30
Tiefgefrorene Backofen-Pommes 0,3-0,5 kg	Universalblech	3	180-200	25-35
Tiefgefrorene Kartoffelecken 0,3-0,5 kg	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken 0,4-0,8 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert 0,4-0,8 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-45
Rinderlende 0,8-1,2 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2	180-200	65-75
Grillgemüse 0,4-0,6 kg	Universalblech	3	200-220	25-35

Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 40 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt.
Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.
Die Automatikprogramme 1 bis 19 sowie 38 und 39 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt.
Bei den Automatikprogrammen 7, 8, 10, 11 und 12 wird die Dampffunktion zugeschaltet. Füllen Sie vor Verwendung dieser Programme den Wasserbehälter mit kaltem Wasser. Geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in den Garraum.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

<table>
<tr><th>Nr.</th><th>Gericht</th><th>Gewicht (kg)</th><th>Zubehör</th><th>Einschubhöhe</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Kartoffelgratin</td><td>1,0-1,5</td><td>Gitterrost</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Gratin aus frischen Kartoffeln in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Gemüsegratin</td><td>0,8-1,2</td><td>Gitterrost</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Gratin aus frischem Gemüse in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 3</td><td rowspan="2">Nudelauflauf</td><td>1,2-1,5</td><td>Gitterrost</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 4</td><td rowspan="2">Lasagne</td><td>1,0-1,5</td><td>Gitterrost</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 5</td><td rowspan="2">Ratatouille</td><td>1,2-1,5</td><td>Gitterrost</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.</td></tr>
</table>

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 6	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Universalblech	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Backpapier auf das Blech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 8	Apfeltaschen	0,3-0,4	Universalblech	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Apfeltaschen auf Backpapier auf das Blech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Blechs stellen.		
A 10	Weißbrot	0,6-0,7	Gitterrost	2
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 11	Mischbrot	0,8-0,9	Gitterrost	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 12	Brötchen	0,3-0,5	Universalblech	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Backpapier auf das Blech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_DE.indd 50 2015-05-18 3:30:15

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 13	Obststreusel	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 14	Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
		Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Backblech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 15	Biskuit	0,5-0,6	Gitterrost	3
		Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 26 cm Durchmesser geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 16	Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 17	Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 18	Obstkuchenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
		Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
		Den Teig in einer 20-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		

Verwendung

<table>
<tr><th>Nr.</th><th>Gericht</th><th>Gewicht (kg)</th><th>Zubehör</th><th>Einschubhöhe</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A 20</td><td rowspan="3">Rinderlende</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 21</td><td rowspan="3">Roastbeef, zartgegart</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 22</td><td rowspan="3">Lammkotelett mit Kräuterkruste</td><td>0,4-0,6</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">4</td></tr>
<tr><td>0,6-0,8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 23</td><td rowspan="3">Lammkeule</td><td>1,0-1,5</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>1,5-2,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 24</td><td rowspan="3">Schweinebraten mit Kruste</td><td>0,8-1,0</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>1,0-1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 25</td><td rowspan="3">Schweinerippchen</td><td>0,8-1,0</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">4</td></tr>
<tr><td>1,0-1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Schweinerippchen auf den Gitterrost legen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 26</td><td rowspan="3">Brathähnchen</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Das Hähnchen waschen und putzen. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterrost legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 27</td><td rowspan="3">Hähnchenbrust</td><td>0,4-0,6</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">4</td></tr>
<tr><td>0,6-0,8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 28</td><td rowspan="3">Hähnchenunter-schenkel</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td rowspan="2">4</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mit Öl bestreichen, würzen und auf den Gitterrost legen.</td></tr>
</table>

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 29	Entenbrust	0,3-0,4	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,4-0,5		
		Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen. Mit der ersten Einstellung wird die Entenbrust rosa, bei der zweiten halbrosa gegart.		
A 30	Gebackenes Forellenfilet	0,3-0,5	Universalblech	4
		0,5-0,7		
		Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen.		
A 31	Forelle	0,3-0,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,5-0,7		
		Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Gitterrost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
A 32	Seezunge	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die Seezunge auf Backpapier auf das Blech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
A 33	Lachsfilet	0,4-0,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
A 34	Grillgemüse	0,4-0,6	Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 35	Halbierte Ofenkartoffeln	0,6-0,8	Universalblech	3
		0,8-1,0		
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 36	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 37	Tiefgefrorene Kartoffelecken	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 38	Tiefkühlpizza	0,3-0,6	Gitterrost	3
		0,6-0,9		
		Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza geeignet, die zweite für dicke amerikanische Pizza.		
A 39	Selbstgemachte Pizza	0,8-1,0	Universalblech	2
		1,0-1,2		
		Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Blech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 40	Hefeteig gehen lassen	0,5-0,6	Gitterrost	2
		0,7-0,8		
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Blechs stellen. Die erste Einstellung ist für Pizza- und Kuchenteig geeignet, die zweite für Brotteig.		

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion „Schnelles Vorheizen“. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Mürbeteigge-bäck	Universalblech	1+4		140	28-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	60-70

* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.
** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		max. 300	1-2
Beefsteaks aus Rinder-hackfleisch* (12 Stk.)	Gitterrosteinsatz + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4		max. 300	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brathähnchen	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100*

* Nach der Hälfte der Zeit wenden

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelgratin

Zutaten	800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian
Anleitung	Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüsegratin

Zutaten	800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian
Anleitung	Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber geben. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Lasagne

Zutaten	2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum
Anleitung	Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 Minuten lang köcheln lassen. Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten	• Teig: 275 g Mehl, 1/2 EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei • Füllung: 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, 1/2 EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel
Anleitung	Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. 3/4 des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen. Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. 3/4 des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind. Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von 3/4 x 3/4 cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korrinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Quiche Lorraine

Zutaten
- **Teig**: 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
- **Füllung**: 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung
Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obststreusel

Zutaten
- **Belag**: 200 g Mehl, 100g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
- **Obst**: 600 g gemischtes Obst

Anleitung
Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Selbstgemachte Pizza

Zutaten
- **Pizzateig**: 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
- **Belag**: 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse

Anleitung
Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er aufgehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen.

Rinderlende

Zutaten	1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian
Anleitung	Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrosteinsatz stellen. Im Ofen garen.

Lammkotelett mit Kräuterkruste

Zutaten	1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl
Anleitung	Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen

Zutaten	2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl
Anleitung	Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.

Wartung

Reinigung

⚠ **WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehörteile

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft", stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

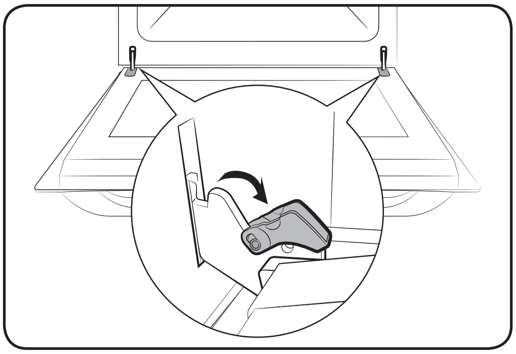
Wartung

Gerätetür

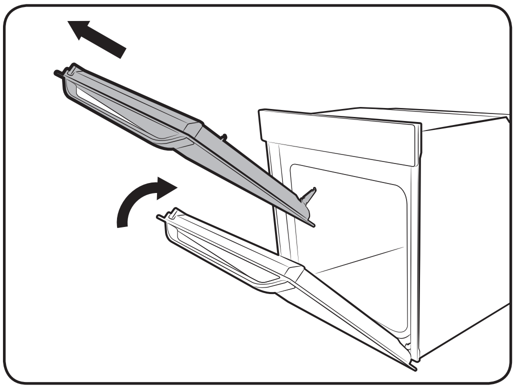
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

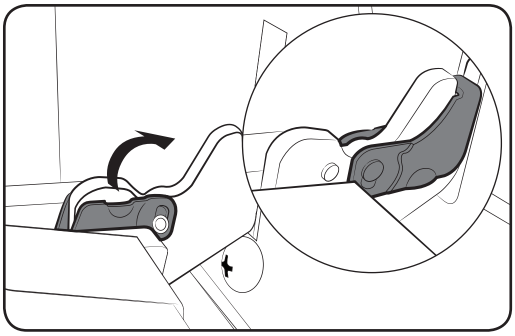
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



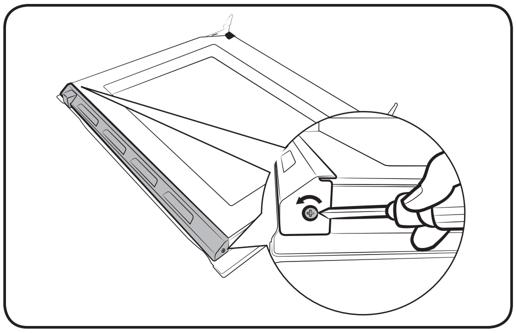
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



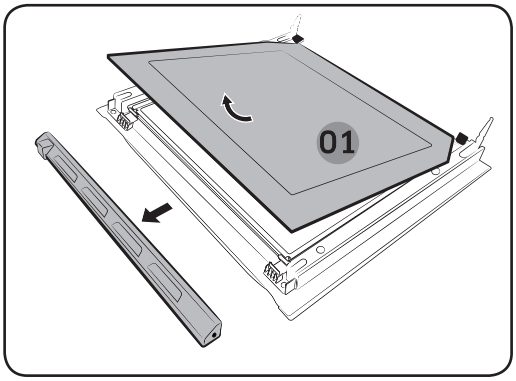
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

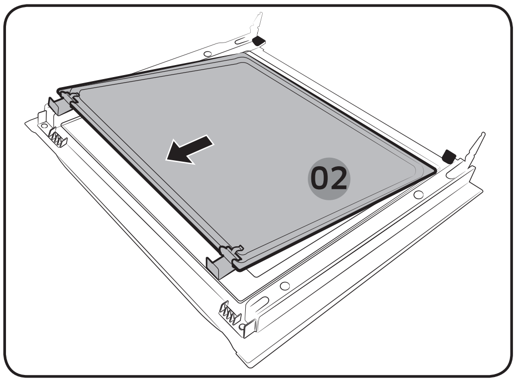
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.

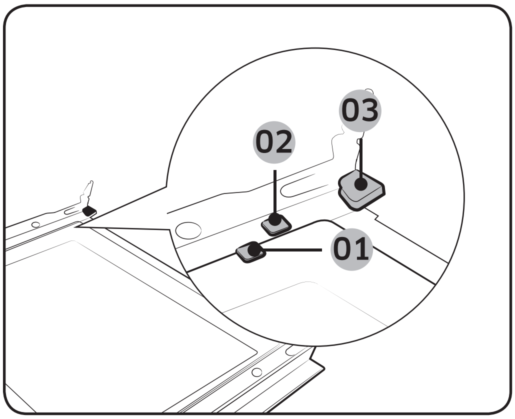


2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



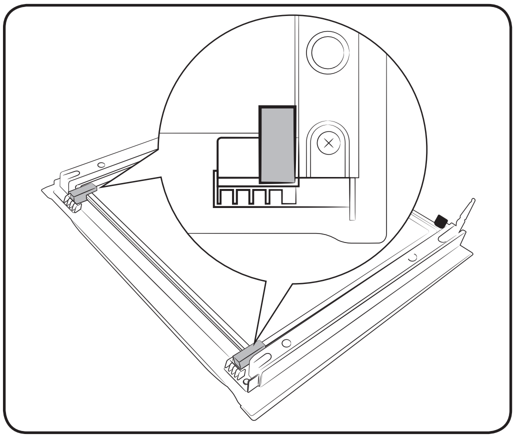
4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

Wartung



01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

6. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Setzten Sie Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge.

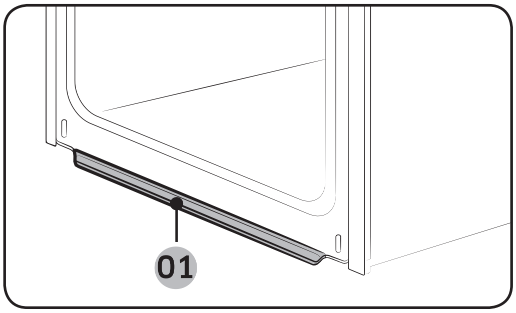


7. Achten Sie darauf, dass die Führungsgummis richtig eingesetzt sind und den Glaseinsatz sicher in Position halten.
8. Setzen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Wasserkollektor



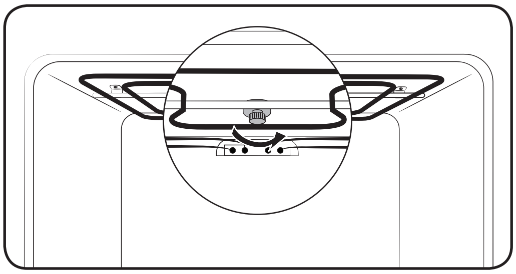
01 Wasserkollektor

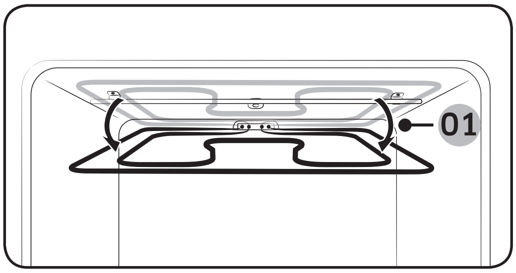
Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Leeren und reinigen Sie den Wasserkollektor in regelmäßigen Abständen.

⚠ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

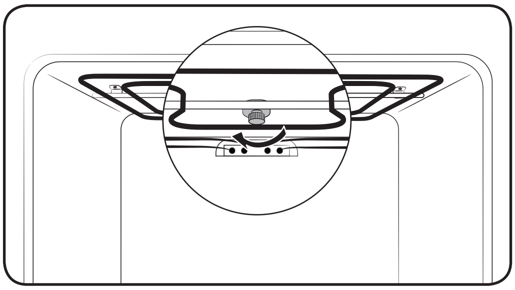
Garraumdecke (*nur bestimmte Modelle)





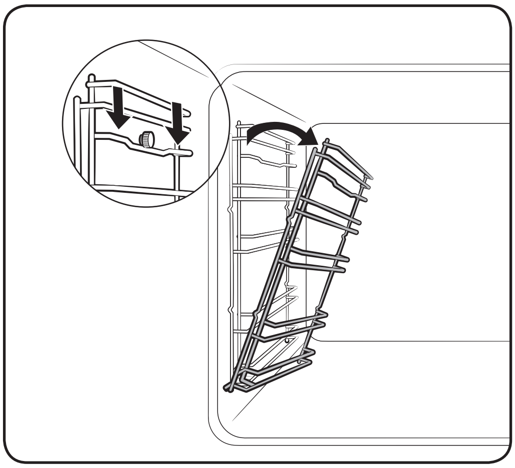
01 Etwa 12 º

1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest.
   Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.
2. Reinigen Sie die Garraumdecke mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

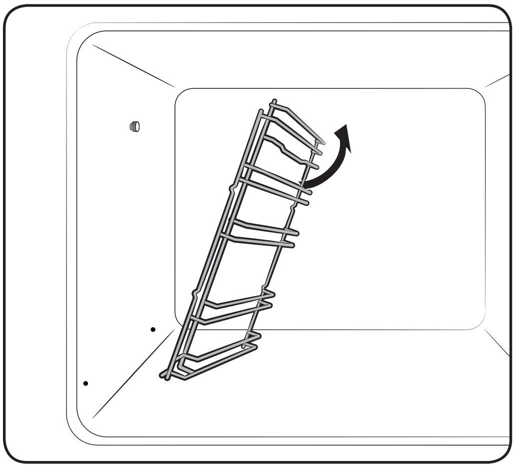


3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45 ° in den Garraum.

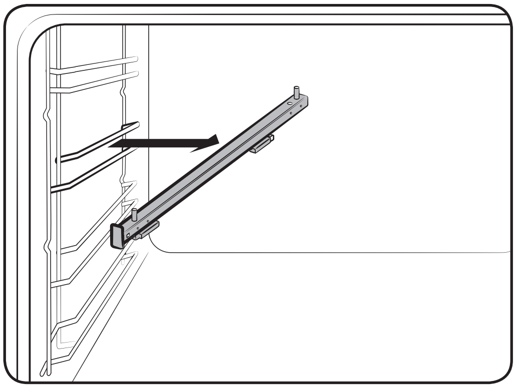


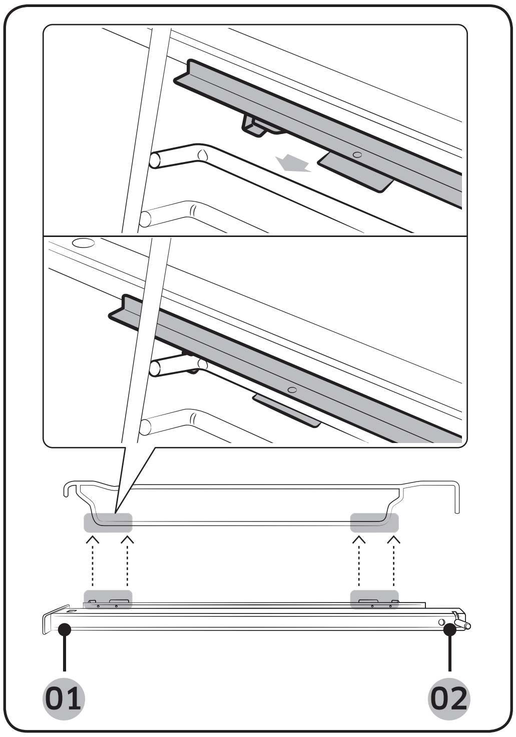
2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ausziehbare Schienen (nur bestimmte Modelle)





01 Vorderseite
02 Rückseite

1. Drücken Sie am linken Seitengitter vorsichtig oben auf die ausziehbare Schiene und ziehen Sie sie in Pfeilrichtung ab.
2. Wiederholen Sie den obigen Schritt für die ausziehbare Schiene am rechten Seitengitter.
3. Reinigen Sie beide ausziehbaren Schienen mit Seifenwasser und einem Tuch.

4. Setzen Sie die ausziehbaren Schienen nach der Reinigung wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.
   Achten Sie darauf, dass Sie die vorderen und hinteren Clips an den ausziehbaren Schienen fest auf die Seitengitter stecken.

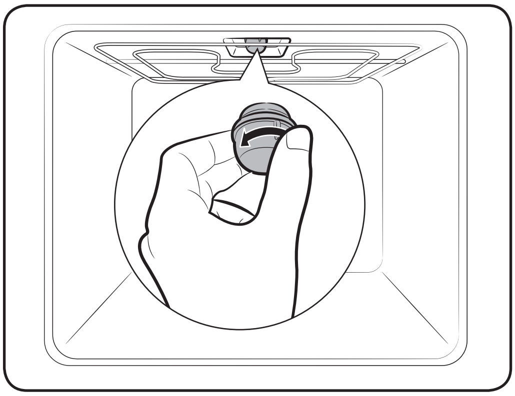
HINWEIS

Es wird empfohlen, die ausziehbaren Schienen an den Seitengittern auf Einschubhöhe 3 zu befestigen.

NV73J7740RS_EF_DG68-00614C-02_DE.indd 67 2015-05-18 3:30:18

Ersetzen von Teilen

Glühlampe



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Problembehebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	• Hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt (nur berührungsempfindliche Bedienelemente)?	• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.
	• Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?	• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?	• Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. • Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.
	• Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
	• Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	• Wurden die falschen Einstellungen gewählt?	• Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	• Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	• Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	• Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfgarfunktion wird nicht ausgeführt.	• Befindet sich Wasser im Wasserbehälter?	• Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.

Problembehebung

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-20	Sensorstörung	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbezeichnung	NV73J7740RS
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	81,4
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A+
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) ($EC_{electric\ cavity}$), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen	0,95 kWh/Zyklus
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) ($EC_{electric\ cavity}$), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen	0,70 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen pro Garraum (V)	73 l
Gerätetyp	Einbaubackofen
Gewicht des Geräts (M)	40,8 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5 - 10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

Notizen

Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/ Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00614C-02